Ottelio, Lodovico, conte
Memorie sopra la coltivazione delle viti

MEMORIE
SOPRA LA COLTIVAZIONE
DELLE VITI, DE' FORAGGI, E DELLE LEGNA

ESPOSTE

NELLA SOCIETA' D' AGRICOLTURA PRATICA

D' UDINE

DAL CO: LODOVICO OTTELIO.

IN UDINE PRESSO I FRATELLI GALLICI

Stampatori della Società.

PREFAZIONE.

ALLA cultura delle viti, de' foraggi, e delle legna io mi applicai sin da quel tempo, in cui eccitata dallo esempio delle più colte Nazioni occupate nello studio della natura, e alla perfezione di quell' arte, che i suoi tesori ci apre, anche la Città nostra Metropoli di una vasta Provincia cercò d' introdurre nel di lei seno le dovizie della ben regolata agricoltura, di cui noi vedemmo, non ha guari, arricchiti tanti popoli, che prima erano non meno rozzi, che poveri, e sprovveduti de' più necessarj prodotti. Ciò avvenne nell' anno 1765., in cui le più riguardevoli, e dotte persone in Sociale adunanza raccolte e co' ragionamenti, che fecero più volte pubblicamente, e co' larghi premj dispensati a chi meglio soddisfece alle loro ricerche, procurarono, e procurano tuttodì d' instillare negli animi di questi Cittadini l' amore della

pubblica utilità , che sempre maggiore ella debbe certamente derivare da così saggio Instituto . Godè egli sopra ogni altro fin da principio i felici auspicj , e l' autorevole patrocinio del Serenissimo nostro Principe , che con orrevoli decreti il confermò , lo accrebbe , il propose qual modello a molte altre Città , e finalmente con pubblica munificenza ricompensò le fatiche di que' Socj , che più s' interessarono pel ben comune , e che studiarono di accrescere , o migliorare i naturali prodotti : amendue mezzi assai validi ad arricchire lo Stato, mentre il primo a' bisogni provvede più necessarj del popolo somministrando loro abbondante il vitto , che altrimenti non si raccoglie , che assai scarso , e a fatica; l' altro a' comodi soddisfa , e introduce il commerzio . Al primo può riferirsi dopo la cultura delle biade quella de' foraggi , e delle legna ; delle quali derrate così necessarie noi pur troppo abbisogniamo , e la esatta coltivazione delle viti può l' altro agevolare , spezialmente se a quelle si attenda , da cui si traggono i vini più scelti , e dilicati . A questi prodotti sopra ogni altro si affanno i colli , ed in su questi appunto io impresi il più a coltivarli con tutto lo studio . L' aria pura , e salubre , l' amenità del luogo , la ottima qualità delle loro produzioni , la necessità di migliorar quelle terre , che rimaste per molti anni neglette , e abbandonate alla sola cura de' contadini poco , o niun frutto recavano ormai , il desiderio di giovare a que' poveri , e solitarj

tarj abitatori, e finalmente il Sociale dovere d' interessarmi per la pubblica felicità, mi trassero di buon grado a soggiornare il più dell' anno nella campagna per attendere a' lavori di essa, e colla scorta degli antichi Scrittori, e delle ultime sperienze, che molti anche degli esteri coltivatori non isdegnano di far conte, cercai d' introdurre, e di facilitare i prodotti, che più si affanno e alle terre, e al sito delle nostre colline. Io non intendo già parlarvi de' grani, essendo questi la minore derrata, che si possa sperare da cotesti terreni; oltrechè ciascun di noi partitamente, e da sè solo non può applicarsi a una generale coltivazione, che abbracci tutte le produzioni. A questi sono destinati i campi piani, nè loro mancano, a dir vero, solleciti, e diligenti coltivatori, e il buon frutto, che presto, e facilmente corrisponde alle menome diligenze, fa sperare, che sempre si migliori questa cultura sopra ogni altra facile, e meno dispendiosa, per cui vuolsi la cognizione del terreno per iscerre il modo più atto al suo lavoro, e il tempo più convenevole, l' aumento del buon concime, e non altro. Assai più lunga, e difficile è la coltivazione de' prati, de' boschi, e delle viti più scelte, e ch' è stata finora la più negletta, abbench' ella si possa praticare utilmente dapertutto sì nelle pianure, come nelle colline dell' alto, e basso Friuli, e spezialmente in quelle di Rosazzo, e di Buri, e in tant' altre, che sono mezzana-

mente inclinate, poco dominate da' venti Settentrionali, d'ogn' intorno illuminate dal Sole, e il più di esse situate al meriggio, e a cui non recano grave danno le acque pella qualità del terreno argilloso, e compatto, se ordinatamente si dirigano, e si ripari prontamente alle prime rotture, principalmente laddove a motivo di lavorare le viti si volge o collo aratro, o altrimenti più volte in ciascun' anno la terra. Le quali colline però non ostante la poca diligenza che d'ordinario si usa, oltre le molte spezie di pregiati Liquori, ch'esse ci danno, provvedono altresì de' vini dolci, e bianchi molti de' Forastieri che vengono a levarceli tostochè si sono spremuti; e mi persuado che dalla più attenta, e più esatta cultura resi più copiosi e migliori accrescerebbero questo utile commerzio, che introduce ogni anno riguardevole somma di estero dinaro. Questo commerzio si potrebbe dilatare pressochè dapertutto alla nostra Provincia, in cui vi ha de' terreni si adatti a ogni sorta di vini, che con poco travaglio, e minore industria di quanto si pratica altrove, migliori vini noi farem certamente, o per lo meno accresceremo il prodotto di quelli, che già si fanno di presente, e che presso tutte le nazioni hanno e nome, e pregio. M. Rollin parlando de' vini della Grecia tanto lodati da Orazio attribuisce la loro squisitezza non meno alla terra, e al felice sito di que' Paesi, che alla esatta cultura praticata in quel tempo da' Vignajuoli. Lo

stesso

stesso per lo contrario vuol provare anche Plinio scrivendo, che allora, cioè cent' anni, o in quel torno, dopo Orazio la fama di questi vini cotanto pregiati fosse interamente caduta pella ignoranza, e negligenza de' coltivatori. Ne' primi tempi dell' Impero Romano essere state in Italia le viti assai rade, deducono gli Storici dalle libazioni di latte, che Romolo instituì, e dal divieto fatto da Numa di onorare i morti versando vino sopra il rogo: ma si moltiplicarono queste di poi, e credesi, che noi ciò dobbiamo alla Grecia, non altrimenti che il buon gusto delle Scienze, e delle Arti. Scrive Tito Livio (a) *essere stati al tempo di Cammillo i Galli tratti da' vini a rientrare in Italia: Il diletto, dic' egli, di questo liquore cagione di nuovo piacere fece loro abbandonare la Patria. A godere impertanto tutti i vantaggi, che può recare la vite, pianta sopra tutte le altre da Dio create a nostro sostenimento non meno che a bellezza dello universo feconda, e fruttifera, e che ben si adatta a ogni aere, e a ogni suolo, che non abbia essenziale difetto, vuolsi toglierle tuttociò, che le si oppone, e le impedisce il crescere, e fruttificare: cagione bene spesso della sua sterilità, e del poco ricolto, con cui alle fatiche di molti inesperti coltivatori scarsamente risponde. La poca cura nel preparare la terra,*

(a) Dec. lib. 5. n. 35.

nello ſcegliere le giovani piante ; nel procurar loro il neceſſario e proporzionato alimento , il porle a frutto anzi tempo , e il coltivarle aſſai poco ſogliono ciò di ſovente cagionare . Il perchè gioverà a comune inſtruzione pubblicare le regole più facili a praticarſi , e inſegnate da più celebri Scrittori da me raccolte a tal uopo , e il più che ſi è potuto , anche adattate alla impreſa coltivazione : le quali regole formeranno la prima parte di queſte memorie , che voi , eruditi Socj , mi comandaſte di eſporvi . Nella ſeconda tratterò brevemente de' foraggi , e delle legna colla ſcorta di quelle poche oſſervazioni , che mi riuſcì di fare ſopra alcuni eſperimenti da me praticati negli anni paſſati . L' una , e l' altra ſaranno dirette ſpezialmente alla cultura de' colli , ſenza però omettere ciò , che può accomodarſi anche al piano , e generalmente dapertutto .

PAR-

PARTE PRIMA.

DELLA CULTURA DELLA VITE.

LA cultura della vite consiste nel lavoro della terra, nella piantagione, nel taglio, nello avvignare, il che dicesi anche propagine, nello innestare, palare, legare, e distruggere gl' insetti. Questa materia assai ampla vuolsi esaminare partitamente, perchè alcun frutto corrisponda al desiderio vostro, virtuosi Socj, ch' è appunto di giovare a ciascuno, e all' onore, che mi concedete, di ragionare alla vostra presenza.

§. II.

Cominciamo adunque dal primo, cioè dalla scelta, e dal lavoro della terra. E innanzi ogni cosa si dee certamente conoscere le qualità dei terreni, a cui meglio essa si bonifica; e quali all' una spezie di viti piuttosto che all' altra, sieno confacenti; e qual sorta di lavoro alla differente natura di quelli convenga, perchè meglio esse vi allignino, e fruttifichino; che non la stessa a tutti, o dapertutto

con-

conviene (*a*). La terra leggera, molle, anzi secca che umida, mescolata di pietruzze, o sassolini è la più adatta alle viti (*b*); nelle terre brune, o giallastre riesce il vino assai dilicato; ne' campi piani egli è più abbondante, ma ne' poggi, e in su le colline più eccellente; (*c*) non è tale però nella sommità degli alti monti a cagione delle acque, che scorrendo, e bagnando le viti le raffreddano. La vite cresce ancora ne' terreni mischiati di sabbia, purch' ella non sia affatto magra, secca, e leggera; nelle terre assai grasse meglio riescono i grani, che il vino. La terra pietrosa, i di cui sassi sieno piuttosto terrosi, temprata da secca arena è naturale alle viti; siccome ancora la rara, e porosa, e quella ch'è mischiata di marna, o di argilla, purchè queste sieno tre, o quattro piedi al di sotto della superfizie. I sassi sono altresì amici alle viti, e da' ghiacci nel verno, e dalla siccità le difendono nella state, purchè sieno nella detta profondità situati al di sotto, ma posti sopra le dannificano (*d*). Le terre umide, forti, e impenetrate dal sole non si possono adattare alle viti, che con ararle profondamente, e cuoprirle di

(*a*) *Coll. lib. 3. cap. 1. non omni Cœlo, solove cultus idem.*
(*b*) *M. Bibet Tom. 1. cap. 27. de la cult. des vign.*
(*c*) *Poll. lib. 1. de t. 6. de re rust.*
(*d*) *Coll. lib. de arb. cap. 3.*

di terra fecca, fabbionofa, e leggera. Ne' terreni affai umidi il vino non è buono, le uve cadono nel nafcere e ful fiorire per le brine, e per le nebbie, che follevanfi facilmente, e le viti non durano lungo tempo (*a*). La terra roffa è difficile al lavoro, perchè affai tenace fe umida, e molto dura quando è fecca; difficilmente in quefta vi fi radicano le viti, ma radicate una volta crefcono affai bene. (*b*)

Sono infinite le fpezie de' terreni, e però fenza che noi ci perdiamo nel ricercarle, baftici di fapere effervene alcuni caldi, fciolti, graffi, leggeri; ed altri freddi, fecchi, magri, tenaci; e l'eccesfo di ognuna delle varie qualità nuocere alla vite, la quale e da' bollenti calori nelle caldiffime regioni viene abbruciata, e nelle gelate pel troppo freddo fi fecca. Ella è altresì danneggiata e dal foverchio umido, e dalla eftrema ficcità, perchè facilmente fi marcifce dove maggior quantità, che non le abbifogna, di fuco e di umori riceve; e infterilifce, quando il neceffario alimento le manchi. Parimenti le nuocono e i troppo denfi terreni impenetrabili alle piogge e a' raggi del fole, e i troppo refoluti e inariditi dal caldo e da' venti; que' che fono di foverchio tenaci, invincibili dal lavoro, o all' eftremo leggeri, che no 'l foftengono; e gli affai poveri, e ma-

(*a*) *Coll. lib. 3. cap. 3. de re ruft.*
(*b*) *Græcin. apud Coll. lib. 3. cap.* 11.

magri non altrimenti, che i troppo pingui, le si oppongono. Perlocchè dice Collumella (*a*) tra queste contrarie qualità dover cercarsi quel temperamento di caldo e di freddo, di raro e di denso, di secco e di umido, che al buono stato, e alla salute richiedesi del corpo umano; ma non però colla stessa misura, mentre basta, che all' una parte piuttosto inclini, che all' altra: cioè che la terra sia piuttosto calda che fredda, secca che umida, e anzi rara che densa.

§. III.

Premessa questa breve cognizione della natura de' terreni, è necessario altresì essere noi informati del luogo, e prospetto, che più conviene alla vite. Il sito, di cui gode maggiormente questa pianta, egli è quello delle colline mezzanamente elevate, appianate, e rotonde nella lor sommità, esposte al sole da ogni lato. L'acqua discende, e facilmente si sgoccia, e l'aria presto l'asciuga, e ne discaccia le nebbie; non ama però così le cime degli alti monti, su di cui la siccità è eccessiva, e dove soggiace alle tempeste de' venti, e delle grandini, che la urtano, e sradicano facilmente; e nemmeno le valli ricetto delle.

(*a*) *Lib. 3. cap. 12. de re rust.*

le acque, e prive de' raggi del ſole. Quindi è, che informato dalla lunga ſperienza di molti anni, che le viti poſte in luogo umido, e dove l' aria non iſcorre così libera e aſciutta, come in ſu l' alto, mai o quaſi mai non fruttificano, benchè vegete, e belle, poichè le nebbie, e le brine, cui pur troppo noi ſiamo ſoggetti anche nella primavera più avanzata, ci tolgono quaſi ſempre tutto il frutto, io mi ſono determinato a cavarne molte, e dove ho fatto nuove vigne, quelle ho piantate nella ſola parte più alta o mezzana, laſciando il ſito più baſſo ad altro uſo non meno utile, cioè di prato e di boſco, il quale è altresì neceſſario pel mantenimento delle viti, e di cui molto noi di preſente abbiſogniamo. Con tale riparto coltivandoſi le colline ſi ſcema il numero delle piante ſproporzionato d' ordinario al numero de' lavoratori, ſenza punto ſcemare il prodotto del vino, perchè più ne danno, come lo veggiamo tuttodì, quelle poche viti che bene ſi coltivano, che le molte o poco, o male lavorate. In cotal modo ſi aumenta il fieno, e conſeguentemente anche il letame, e ſi provvede alle legna.

Il proſpetto di ſettentrione molto giovare alla fecondità delle viti, e ſpezialmente di quelle, che danno i più ſcelti liquori, penſarono gli antichi Scrittori (*a*). Ne' terreni eſpoſti al ſolo meriggio il vino non

(*a*) *Democ. e mag. preſſo Coll. lib. 3. cap. 12.*

non riesce assai spiritoso, e le viti sono più sogget-
te al ghiaccio (*a*): e ciò accade ancora sovente ne'
posti al solo occidente, onde ci lasciò scritto Virgi-
lio:

„ *Neve tibi ad solem vergant vineta cadentem.*

Palladio (*b*) dice, che chi desidera l' abbondan-
za del vino debbe preferire i piani campi alle colli-
ne, e chi la squisitezza ricerca, quelle a questi
anteponga: E nella stessa maniera c' insegna, che
le viti poste all' Aquilone più copioso, ma le pian-
tate all' Austro migliore, e più nobile frutto produ-
cono. Queste regole però non possono servire gene-
ralmente, e fa d' uopo variarle a seconda dell' aria,
e del clima di ciascun paese, mentrechè nelle fred-
de regioni giova certamente di piantare le viti al
Meriggio, nelle calde in faccia a Settentrione, e
nelle temperate, sicom' è la nostra (*c*) all' Oriente.

§. IV.

Debbesi altresì adattare alle varie qualità delle ter-
re, e ai differenti siti quella spezie di viti, che più
loro

(*a*) *M. Bidet de la cult. des Vign. Tom. cap.* 18.
(*b*) *De re rust. lib.* 5. *t.* 6. *April.*
(*c*) *Pall. de re rust. ibidem.*

loro conviene pella contraria natura. Ne' campi piani durano lungamente, e conservansi quelle, che resistono al ghiaccio ed alle brine, e in su le colline quelle si mantengono, cui non nuocono i venti e la siccità: le grasse terre amano le gracili, ed infeconde, siccome le magre sostentano abbastanza le vegete, e feraci: a' duri, e compatti terreni si affanno le piante rigogliose e fronzute, alle fredde, e nebbiose quelle, che maturano per tempo il lor frutto, e che avendo assai duri gli acini conservano lungamente il lor fiore: e finalmente si confanno alle secche quelle viti, che sempre danno ricevono dalle piogge (*a*). Per questa ragione il Picolit fruttifica così poco nelle migliori terre di questa Provincia, e nemmeno ne' bassi poggi delle nostre colline, dove per altro e i rifoschi, e tante altre buone uve allignano perfettamente, e danno frutto copioso. A questa uva, che produce il nostro miglior liquore, vuolsi riserbare la parte superiore delle mediocri colline, dove il sole più scalda, e l' aria benefica seco si porta le umide esalazioni della terra, le quali distruggono più volte in su 'l fiore il frutto di questa vite, che nasce quasi in ogni anno assai copioso; e se il sito, in cui si vuol piantare, sia piano, bisogna, che il terreno non sia molto grasso, perchè non diventi rigogliosa la pianta, il che facilmente avviene,

(*a*) *Pall. lib. 3. t. 6. Feb.*

ne, onde poi niente, o aſſai poco fruttifica, e che il terreno ſia ſempre lavorato, e netto di erba, la quale ſuol mantenere l'aria troppo umida; e da ciò ne deriva che il più delle viti in mezzo de' prati creſcono poco, e poco frutto anche danno, come ciaſcuno che il voglia, potrà oſſervare dapertutto.

§. V.

A queſte diligenze meglio che da noi ſi poſſa praticate ſuccede il lavoro della terra. E prima di ogni coſa ſi dee ſgombrare d'ogni ſorta di piante e di arbuſti que' campi e quelle colline, che alle viti ſi deſtinano: poichè aſſai importa (*a*), che ſoffice, e molle ſia la terra e interamente arata e volta, perchè alle tenere piante, dovunque mettano eſſe le prime radici, in niun modo ſi opponga, e ne contraſti l'incremento: anzi in ogni ſua parte le ajuti, e colla facile penetrazione delle acque continuo alimento loro preſti. Nè alle giovani piante ſoltanto, ma alle adulte altresì nuocono le radici e l'ombre degli alberi; perchè ov' eſſi le ingombrano, (*b*) il frutto non ſi matura perfettamente, e il vino reſta aſſai debile. La terra, in cui ſi ha a piantare le viti, ſi prepari con ararla profondamente, s'è piana,

e con

(*a*) *M. Bidet de la cult. des vign. Tom.* 1. *cap.* 28.
(*b*) *Coll. Lib.* 3. *cap.* 13. *de re ruſt.*

e con vangarla se montuosa e forte, e purgarla dalle radici degli alberi cavati, e da' sassi, i quali si possono, come s'è detto quì innanzi, situare al di sotto nell' accennata profondità. Ne' campi piani la si volga due piedi e mezzo, tre in que' che hanno un mezzano pendio, e fino a quattro in su i ripidi monti. Nello stesso modo si scavino le fosse, e larghe per lo meno due piedi in que' campi che non alle sole viti noi usiamo, ma ancora alla produzione de' grani, ne' quali vuole il Palladio (a), che la distanza delle piante sia per lo meno di quaranta piedi, e che d'ogni lato di esse si lascino alcuni solchi vuoti, e netti di ogni erba, o altra pianta che loro rubi i suchi necessarj a produrre, conservare, e perfezionare il lor frutto, e però in ciascun anno arati, vangati, e zappati. Ma chi fia, che voglia perdere il frutto di tanti solchi, e scemare cotanto il ricolto de' grani? Quello però, che noi dobbiam riflettere in tal proposito, si è, che il piantare le viti troppo spesse pregiudica al grano, e a' vini: mentre a questi nuoce l'umidità, che le biade mantengono, e il soverchio spoppare, che fanno il terreno; e quello danneggiano le radici, e le ombre degli alberi, onde facilmente soggiace e alla siccità, e al soverchio umido delle nebbie, di cui, quelle ostando al libero ventilare dell'aria, ne impediscono il presto dis-

(a) *Lib. 3. t. 6. Feb.*

fipamento. Quindi è facile il conoscere la ragione, per cui ne' campi vuoti il ricolto de' grani è sempre maggiore, dove niun' ombra lor toglie il benefico raggio del fole, o i fecondi fali dell' aria: non così però loro nuocono le piante all' intorno delle fiepi fopra gli argini, o rafente i foffi; e nemmeno gli olmi, le viti, e poco anche i gelfi, le quali piante impedifcono anzi la troppo violenta agitazione de' venti, e confervano anche nel rigido verno un' aura più mite, e perciò più feconda. Non diverfamente accade, che le viti, dove non fi feminano nè grani, nè erbe, fono più copiofe di vino anche negli anni fterili, nelle quali però non ricercafi sì grande diftanza tra le piante, baftando quefte effere in modo divife l' una dall' altra, che fi poffa comodamente lavorarle e dagli uomini e da' buoi, e perciò più diftanti nelle pingui, che nelle efili terre.

I campi, che fono per lor natura graffi, e che furono per lo addietro fecondati, e letamati, fi arano profondamente, e fi cuoprono di fabbia, o di terra leggera prefa fu la fuperfizie; dipoi fi rinnova il lavoro, affinchè le due fpezie fi unifcano infieme; oppure, il ch' è più facile, fi feminano di orzo, o di avena per difgraffarli, e in cotal modo fi rendono atti a ricevere le giovani piante, le quali, (*a*) an-

(*a*) *M. Bid. de la cult. des vign. Tom. 1. cap. 29.*

anzichè crescer, più tosto incontrano la loro ruina nelle terre troppo abbondanti di sughi nutritivi. Allorchè si cava una vigna, e che vuolsi piantare un' altra senza innovare la terra, ch' è magra e usata, giova seminare delle veccie, o fave più spesse, che sia possibile, e quando queste sono presso a maturare si soversciano in arando di nuovo la terra: le quali marcite, e consumate ne risulta un letame de' migliori, che v' abbia. Il terreno nuovo, che non è stato giammai piantato in vigna, si volge, e si ammonta, e gli si lascia passare l' Inverno così esposto a' venti freddi di Tramontana, si semina di grano in Primavera, e l' Autunno si pianta. Molte sperienze (*a*) hanno insegnato meglio riuscire le piantagioni fatte in questa stagione prossima alle piogge d' Inverno, spezialmente nelle terre secche, e leggeri, e in su le colline assai magre, essendo minore il numero delle piante, che si perde, e assai tempo guadagnandosi per lo ricolto. Ora (*b*) volendo piantare al Febbrajo lavorisi la terra il più tardi all' Ottobre, e volendo piantare all' Ottobre sia lavorata prima all' Agosto almeno, se non si sia fatto in Primavera, e come si sia non si maneggi mai la terra, che asciutta, e a tempo asciutto

(*a*) *Pall. de re rust. lib.* 12. *t.* 2. *Nov.*
(*b*) *Pall. lib.* 3. *t.* 9. *Feb.*

§. VI.

Siccome ogni ſorta di alberi, così le piante, o i magliuoli delle viti che dalla madre ſi ſtaccano, ſi ha a prenderle da que' terreni, che nella loro natura, clima, e proſpetto ſi aſſomiglino a quello, in cui ſi traſpiantano: perilchè ſi dee ſempre le proprie, e naturali preferire alle foraſtiere e lontane, le quali cangiato luogo ſogliono ancora cangiare natura, e dalla buona nella cattiva ſtirpe ſpeſſo tralignano (a). Rieſcono eſſe bensì traſportate da' freddi e magri terreni ne' caldi e graſſi, e non mai da queſti in quelli, in cui creſcono difficilmente e inſteriliſcono, ſe ſpeſſo e con molto concime non ſi fecondino. In alcuni Paeſi, come nelle Provincie della Francia, e nelle Iſole del Levante ſi uſa di piantare le vigne anche colle ſole radici delle viti. Si ſceglie le più belle, cioè le più vegete e groſſe, e tagliate all' intorno di eſſe le piccole e barbate ſe ne conſerva due ſole, le quali già ſono baſtanti a ricevere tutta la impreſſione derivante dal principio della vegetazione. Si diſtingue le buone dalle cattive radici per mezzo della unione e del colore, eſſendo le prime liſcie e roſſeggianti, e le altre groppoloſe e nere; e ſe tagliandole ſi trovino bian-

(a) *Pal. lib. 3. t. 9. Feb.: Coll. lib. 3. cap. 9.*

bianche al di dentro, se ne discerne ben presto la corruzione. A misura del vigore ch' esse hanno, si tagliano più o men lunghe, lasciando (a) alle più vegete cinque dita di estensione, tre ed anche due solamente alle meno. Magliuoli poi quelli si chiamano da' Toscani, che d' insu 'l tronco si tagliano della vite co' sermenti di uno o più anni, e de' quali presso di noi universalmente si usa. Queste piante si dee torre, anzichè dalle vecchie viti, dalle giovani e più feconde; perilchè giova innanzi la vendemmia segnare quelle, che il lor frutto scevro da ogni corruzione avranno ben maturato; nè ciò basta di fare un' anno solamente, (b) ma due, e più vuolsi fare, perchè vedasi chiaramente l' abbondanza del frutto provenire dalla fecondità della vite, anzichè dall' annata ubertosa. I magliuoli piantati col vecchio sermento, dice Collumela, radicarsi, e crescere più presto, ma anche più presto invecchiarsi, e quelli che senza il vecchio si piantano, crescere più adagio, e conservarsi assai di più (c). Su di ciò però non è ancora decisa la quistione, e variano gli Scrittori non meno che il pratico uso delle Nazioni, ciascuna sostenendo il proprio per lo migliore, perilchè io mi sono attenuto finora alla

 pra-

(a) *M Bidet de la cult. des vign. Tom. 1. cap. 1.*
(b) *Lib. de arb. cap. 2.*
(c) *Coll. ibidem cap. 3.*

pratica generale della nostra, mentre vi vuole una esperienza assai lunga per deviare da essa fondatamente. Le piante tostochè si staccano dalla madre vite, si piantino, e non potendo sempre farsi per qualche cagione, che loro si opponga o dalla terra troppo umida; o da' venti freddi sempre contrarj e dannosi alle viti piantate di fresco, si conservino al coperto in luogo difeso dall' aria, e dalle pioggie, se vi hanno a star poco tempo; e se molto, si sotterrino in buon sito, ove il sole scaldi il terreno, e così si guardino il più che si possa, dal vento, e dal ghiaccio. Ogni spezie di viti vuol' esser posta da sè, e non confusamente tutte insieme, perchè a suo tempo ciascuna, e le più preste a maturare prima, e le più tarde di poi si possa vendemmiare; nè una sorta di viti solamente si pianti; acciocchè negli anni, che a quella sono contrarj; tutto si perda il ricolto, ma quattro o cinque si ponga delle migliori (*a*). La moltiplicità delle uve cagiona altresì confusione nel gusto del vino, e perciò bisogna, che vi sia una buona spezie predominante che lo determini (*b*): e ciò sia detto per quelli, che vino scelto e per nobile uso vorranno fare, al sapore del quale assai contribuisce la quali-

(*a*) *Pall. lib. 3. t. 9. Feb.*
(*b*) *M. Bid. de la cult. des vign. Tom. 2. cap. 8.*

lità del terreno; Collumella c' insegna il modo di assicurarcene prima della piantagione; assaporando l' acqua in cui siavi stata sciolta la terra medesima. (a)

§. VII.

Le piante giovani, almeno per tre anni, vogliono essere più volte vangate, e zappate, ma non concimate, se non se al più nel terzo anno, e nemmeno tagliate, o spampinate; essendo il taglio ne' due primi anni assai dannoso alla vite, la quale quanto meno cresce ne' rami, tanto più si estende e si fortifica nelle radici; giova però quelli mozzare, se crescono troppo lunghi e sottili, perchè s' ingrossi il pedale. Il terreno poi in cui si piantano le viti, non si dovrà mai letamare, se non se in caso vi si ponga marcotti, o piante barbate: con questo nome si chiamano quelle viti, che sono state per tre, o quattro anni allevate nel semenzajo. Vi è un' altro modo di piantare le viti, che dicesi propagine, e si fa sotterrando le vecchie piante, ma queste producono un vino più grosso e men dilicato; il terreno si lavora profondamente, e con nuova terra prima, di poi col letame si cuoprono le radici. Le piante barbate riescono meglio ne' ter-

(a) *Lib. 3. cap. 1. de re rust.*

reni grassi, e un pò umidi, e non già nella sabbia, è nella terra secca. Tutte le piante, che hanno la corteccia lucida e unita, e tagliate si trovano verdi-chiare, sono buone, ma non già le verdi-oscure. I Francesi a ogni sorta di piante antepongono il marcotto: si fa questo in passando uno de' migliori tralci della vite attraverso di un piccolo cesto pieno di terra, o di un pezzo di superfizie legata con erba, e si abbassa sin tanto, ch' egli entri sotterra quattro, o cinque dita il legno dell' anno passato, il quale radicato si trasporta il Novembre; e nelle piantagioni, ch' essi fanno di soli marcotti nelle vigne senz' alberi, gli piantano quattro piedi distanti l' un dall' altro, e queste piante dopo tre anni cominciano a dar frutto.

§. VIII.

Di somma utilità conobbero pressochè tutti gli antichi Scrittori (*a*) essere i semenzaj delle viti, da cui si può avere piante di ogni età, che i vuoti siti riempiano delle seccate, e pareggino le altre. Di queste noi possiamo usare altresì pelle intere piantagioni in que' terreni, che meglio loro si adattino, e anticipare di tre anni la vendemmia. Oltre al semenzajo si può ancora tra le stabili piante a quattro, o cinque dita di distanza altre porvi per essere dopo tre

(*a*) *Pall. lib. 3. t. X. Feb.*

tre, o quattro anni cavate, e traspiantate. E l'uno, e l'altro modo io volli praticare, e di presente in vece di magliuoli, come altrimenti dovria farsi, questi mi somministrano tutte le piante occorrenti al riparo di quelle, che si sono seccate, ed anche alla piantagione di nuove vigne. A fare però i semenzaj non vuolsi scegliere o i nuovi divelti, o i campi migliori e più grassi, ne' quali sebbene le deposte piante si radichino, e mettano più facilmente, e con più vigore, traspiantate di poi in più magro terreno nè crescer possono, nè fortificarsi abbastanza; e nemmeno (*a*) ciò si dee fare nello assai tenue e digiuno, a cagione che il più delle piante in questo si perde, e quelle che vi rimangono, crescono molto adagio. Perilchè il migliore sarà il mediocre, e mediocremente secco, e questo prima di ogni cosa profondamente lavorato, e in ogni sua parte ben bene ed egualmente volto; e così se in su le colline si aurà a piantare le viti, su di esse faccianfi i semenzaj (*b*); e se in piano terreno, nello stesso pure si allevino, perchè di buon'ora a quello si usino in cui dovranno restare, nè abbiano già cresciute a soffrire il troppo loro dannoso cambiamento di prospetto e di luogo; e tuttociò, che dicesi delle viti, si pratichi anche pegli alberi, che a sostenerle infra

di

(*a*) *Coll. lib. 3. cap. 4. de re rust.*
(*b*) *Coll. de arb. cap. 16.*

di esse si pongono, come sono pelli grassi, e densi terreni l' oppio e l' olmo, e pelli magri e leggeri il frassino e l' orno. Nelle mie piantagioni niun' albero è riuscito meglio degli allevati nello stesso luogo; non così certamente quelli che si son presi dalle campagne più grasse, e cavati dagli orti assai coltivati, i quali si sono ancora poco ingrossati; e però ciascuno, che voglia conservare, e rimettere le sue piantagioni, dee farsi da sè, e nel proprio distretto tutti i vivaj a tale uso occorrenti.

§. IX.

Al modo di piantare la vite, e alla cognizione de' terreni, ch' essa ama meglio, succede il metodo di coltivarla dipoi: così ne insegna il grande maestro di quest' arte (*a*) scrivendo a Publio Silvino. Poco giova il porre magliuoli, e il sotterrar quando tutte, e quando in parte le vecchie piante, od anche i lunghi tralci solamente, perchè da quelle nuove viti risorgano; qualora non faremo, e a tempo opportuno quei lavori, che in ciascun' anno, e spezialmente ne' primi della lor giovinezza esse ricercano. Per procedere adunque coll' ordine premesso nella divisione delle parti costituenti l' intera coltivazione di questa

(*a*) *Magno animo vienas ponamus, ac majore studio colamus: Coll.*

sta pianta, esamineremo di presente il modo di usare il letame nelle vigne, e il taglio della vite. Il lavoro della terra, dice M. Bidet, quando si fa bene e a tempo asciutto, giova più che il concime: tuttavia non basta, e vuolsi usare ancor questo, ma con moderazione; e bisogna considerare la qualità del terreno per dargli quella spezie, che più si conviene. Poco ne ricerca il buono, un pò più il mediocre, e assai lo sterile e magro; e perchè il troppo concime abbrucia, è meglio usarne poco e sovente, che troppo e di rado, nè mai si ponga su la radice della vite, ma prima si cuopra con terra leggera, di poi si sparga il letame, e si cuopra ancor questo con altra terra.

Di due sorta è il letame; l'uno grasso e che rinfresca, l'altro caldo e leggero; il primo è quello delle vacche e de' buoi; il secondo de' montoni, cavalli, polli, piccioni, e porci. Il letame caldo, e leggero feconda le terre umide, fredde, e compatte, le rende mobili, e sciogliendole le facilita al lavoro; il grasso e fresco conviene a' campi magri, secchi, o leggeri. Alle terre cretose giova la sabbia grassa, siccome alle sabbionose la creta. Il letame migliore è quello de' terricci raccolti su le pubbliche strade. La marna, e la terra cavata da' fossi fecondano il concime, ma di qual sorta egli si sia dee aver riposato un anno prima di spargerne sopra le viti. La cal-

ce viva ſparſa ſopra gli ſtrati del letame fa morire gl' inſetti, e marciſce i ſemi dell' erbe, che in eſſo ſi conſervano, e nuocono alle piante. A queſto propoſito gioverà di riferire il modo additato dal ſopra citato Autore a ben formare la foſſa del letame, il che molto importa di ſaper ben fare non ſolo pelle viti, ma per ogni altro prodotto. Si chiude queſta da' quattro lati con muro di altezza di due, o tre piedi, e le ſi laſtrica il fondo. Le acque, che vengono in troppa abbondanza, ſi ſcolano per un canaletto che ſi fa nel ricinto, in altra foſſa più baſſa, e fatta nello ſteſſo modo; da queſta in una terza, ſe vi ha comodo di farlo; e finalmente nella ſtrada. Verſo la prima foſſa ſi procuri lo ſcolo delle acque del cortile, delle immondizie della ſtalla, della caſa, e ſpezialmente della cucina. Le due foſſe unite alla prima trattengono le acque, che ſono neceſſarie a bagnarlo nella ſtagione calda e ſecca, e queſte paſſando dall' una all' altra foſſa depongono il loro lezzo; ſi vuotano eſſe di tempo in tempo, e ſi rigetta la feccia ſopra il letame.

§. X.

Il tempo più adatto à concimare le viti egli è il Novembre, purchè l' Autunno non ſia piovoſo; e in tal caſo è meglio aſpettare in Febbrajo, e non mai a

Mar-

Marzo. Il concime d' Inverno non è così buono, come quello della State, e però usando dell' uno e dell' altro si mischino perfettamente insieme; ma si avverta, che il letamare troppo le viti cagiona il deterioramento de' vini. Oltre il letame colla sola terra si può ingrassare le viti, allorchè ne hanno bisogno; il che avverrà spezialmente nelle colline assai più che i campi piani, danneggiate e impoverite dal corso continuo delle acque. Il miglior modo è quello di usare della terra nuova della medesima spezie. La terra secca, e leggera è la migliore per la buona qualità del vino, e la grassa per la quantità: alcuni si servono della sabbia per tale uso, e pochi della terra forte. In alcuni paesi si terrazzano le vigne ogni dieci anni, in altri ogni venti; ma è sempre meglio di ciò fare più spesso e leggermente, perchè non nuoca alle piante: usando terra leggera non si ha a letamare la vigna, chè dopo due, o tre anni; si lavori profondamente innanzi di portarvi la nuova terra, nè il si faccia mai in tempo di ghiaccio, o di brina, altrimenti la vite ingiallirà; e maggior quantità si porti su la cima del colle, e sempre meno a proporzione, che si va allo ingiù; e se vi ha d' uopo, si levi da' luoghi bassi per trasportarla su le cime. Tutte le terre poi fecondano quelle, su di cui si trasportano. Fare una fossa di cinque, o sei piedi di profondità, e portare quella, che si

sca-

ſcava ſopra l'altra, che ſi vuol migliorare, è un lavoro ſempre aſſai utile, ſe la nuova terra ſi laſci un' anno eſpoſta al ſole, e ſi volga ſovente, perchè riceva in tutte le ſue parti gl' influſſi dell' aria. L'argilla feconda altresì gli ſterili campi, ſe dall' aria, e dal ſole ſia anch' eſſa ſpolverizzata, e diſciolta, ſiccome ancora la ſabbia giova alle terre argilloſe. L' argilla ſi prepara ancora in queſto modo: fatta una ſuperfizie circolare di materie combuſtibili, cioè legna, bruſcaglie, radici ed altro la ſi cuopre con uno ſtrato di argilla ſeccata al ſole dell' altezza di un piede, ſi rinnova ſtrato ſopra ſtrato ſino a cinque o ſei piedi, e poi vi ſi accende il fuoco al di ſotto; ſi fa bruciare il tutto per lo ſpazio di 24. ore, e ſi adopra a coltivare la terra. E quì giova di riflettere a un maſſimo errore, che vedeſi praticato preſſochè in ogni luogo, e quaſi da tutti, quello cioè di letamare il terreno, allorchè ſi piantano le viti, e dopo o non mai, o di rado. I magliuoli, che ſi piantano in terra nuova, la quale s' è troppo graſſa debbeſi imprima ſeminare di grano, di niuna ſorta di concime abbiſognano prima del terzo anno, innanz' il qual tempo, anzichè loro giovare, il troppo nutrimento gli affoga, e facendogli creſcere di buon' ora aſſai rigoglioſi, loro fa anche in appreſſo perdere facilmente quel vigore, che debbeſi riſervare agli anni maturi, perchè fruttifichino. Per lo contrario le vecchie pian-

te, con cui si avvigna e che pochissimi usano di concimare, avendo esausto il terreno della maggior parte de' suchi loro proprj e nutritivi non metteranno giammai con vigore, se prima con buono e minuto concio non si fecondino, e non si volga loro d'intorno, e a tempo asciutto la terra, e quella si ponga su la radice; che pregna sia de' sali dell' aria, e cotta dal ghiaccio e dal sole: questa si è la cagione, per cui molte di esse crescono a stento, fanno poco frutto, e poco anche durano. Il perchè dobbiam confessare, che molto importi di non errare su 'l principio di così utile coltivazione, affinchè non riescano vane le posteriori diligenze, come sovente accade.

§. XI.

Non meno necessario a esaminarsi è il taglio della vite, da cui la forma di essa, la bellezza, il vigore, e quel ch' è più, l'abbondanza del frutto non meno che la maturità, e la squisitezza spezialmente dipendono. Allo esame è necessario di premettere la difinizione di que' nomi, con cui si distinguono comunemente dagli Scrittori i rami di questa pianta, de' quali ci converrà favellare.

Sermento, *palmite*, e *tralcio* indifferentemente dagli Scrittori vien detto il ramo, che alla vite si lascia

ſcia ogni anno, quando ſi pota. Due ſono le ſpezie del fermento. Quello, che ſpunta dal duro tronco, e che promette il frutto per l' anno venturo diceſi pampinario; l' altro, che naſce dal vecchio tralcio di un' anno, fruttifero fermento ſi appella. A queſte due una terza ſpezie vi aggiugne Plinio, quello cioè del tralcio più baſſo, che ſi conſerva alla pianta, perchè troppo non s' alzi, e dal quale ſi forma il tralcio dell' anno vegnente, e perciò da lui detto *palmes emiſſarius*.

Pampino ſi chiama il ramo, che porta il frutto. Negli Scrittori latini trovanſi uſati indifferentemente *palmes*, & *pampinus*; il che rende difficile l' intelligenza di molti paſſi a chi non ha qualche pratica cognizione di queſt' arte.

Gemma, o *occhio* della vite diconſi i primi germogli ch' ella mette, de' quali ſcriſſe Virgilio:

. . . . . . *Surgent in palmite gemmæ*; e Ovidio

Quoque loco eſt vitis de palmite gemma movetur.

Innanzi poi che ſi tagli la vite, vuolſi nettare il piede, e troncare le picciole barbe che alla eſtremità del tronco creſcono nella ſtate, le quali creſciute dannificano le inferiori e maeſtre radici, che alimentano la pianta, la quale radicandoſi preſſo la ſuperfizie della terra e dal freddo facilmente viene gelata, e da' calori di ſoverchio riſcaldata, e di più a troppo grande ſeccume ſoggiace; perilchè toſto

ſto che le cadon le ſoglie, e prima che il ghiaccio le ſopravvenga, ſcavata d'intorno, e ſollevata leggermente la terra, le ſi taglia tuttociò ch'è creſciuto dalla ſuperfizie di eſſa ſino a mezzo piede di profondità. Lo ſcalzare la vite facendo una piccola foſſa che la eſponga all' aria, ſempre l' è ſalubre, purchè ciò non ſi faccia ne' rigidi giorni d' inverno, dopochè ſe il terreno non è aſſai buono, ſi porta nella foſſa un pò di letame e ſi rinſerra. Queſto lavoro ſi fa in ciaſcun anno a quelle viti che più ne abbiſognano, ma ſi avverta di non tagliare le barbe troppo preſſo del tronco per non ferire la pianta, e perchè dalla cicatrice di quelle non ne ſpuntino aſſai più; e l' acqua ne' tempi di brina e di gelo penetrando negli aperti pori ſino al midollo non la danneggi; ma un dito per lo meno ſi taglino lontane, onde rinaſcano più difficilmente, e e ſi difenda la vite da ogni malore. Le viti giovani ricercano in ogni anno queſto lavoro, dipoi baſterà farlo ogni tre, perchè meno ſi offenda col ferro il tronco, che ſodato e invecchiato non mette così preſto le nuove barbe. Nè ſolamente le ſuperflue radici, che ſono a galla, ſi hanno a ſvellere dalla vite, ma la terra altresì vuolſi ſtaccare dalle maeſtre radici; e ſe fra di eſſe, o in ſu 'l piè vi ha qualche meſſa, leviſi affatto, affinchè la vite non venga meno, e meglio ſarà di tagliarla con ferro, che

ſtrapparla altrimenti, affinch' ella ſi riſani più preſto, e l'acqua non ſi fermi d' intorno, ſiccome accade quando ſvelleſi a forza colle mani, e le ſi laſcia una groppoloſa ferita che poi marciſce, e lacerata a queſto modo difficilmente rimargina. Dal piede della vite diligentemente purgato ſi aſcende a potare il tronco, perchè ſopra di eſſo non vi creſcano inutili ſermentì, o ſorcoli dannoſi, i quali tutti ſi hanno a tagliare, eccettochè quando la vite vuol' eſſere abbaſſata. Rodaſi con ferro il muſco che ſi trova nel pedale, e che annoja le viti, e tutto il ſeccume della corteccia dell' anno paſſato. I tralci vecchi, mal nati, contorti, e volti allo ingiù voglion' eſſere tagliati per conſervare i più vegeti e fruttiferi; lo ſteſſo ſi faccia anche de' capi, che ſono aridi e troppo vecchi. La prima volta che ſi taglia la vite, non vi è alcuna difficoltà. Con due colpi di coltello ſi fa il tutto: tagliaſi ſopra un' occhio il ramo più alto, e raſente il tronco quello che ha meſſo più baſſo. Biſogna tenere le viti più baſſe che ſi può, il che ſi ha a fare con quella proporzione e miſura, che i differenti terreni richiedono. Ne' campi piani, e ſpezialmente negli umidi e ſottopoſti alle pioggie e alle brine voglion' eſſer tenute più alte, che ne' colli e luoghi alti e arioſi, e nelle terre leggeri e ſottili a cagione del marcire, e ne' luoghi alti s' innalzano ancora

ra secondo la qualità de' terreni più, o meno. Un' altro modo si usa da' Toscani in tagliando la vite la prima volta, ch' è presso di noi affatto nuovo: scalzata imprima, e sbarbata la pianta nel modo indicato si taglia poi rasente terra, e lasciatile uno, o due occhi i più bassi si fa propaginar ben sotterra, e se ne conserva il tralcio migliore. Molte delle mie viti giovani io feci tagliare a questo modo per la prima volta nell'anno 1757., e per mano appunto di un Vignajuolo Toscano fatto venire dalle colline di S. Stefano venti miglia sopra Firenze. Fu poco favorevole allora il pronostico de' nostri Villici sopra la nuova sperienza, ma fu altrettanto l' esito felice, e quegli stessi che prima credettero ruinate le piante, pochi mesi dopo videro le loro messi e grosse e vigorose, nè alcuna se ne perdè, tuttochè un freddo straordinario, che cagionò molta brina ne' primi giorni di Maggio, avesse fatto seccare le prime foglie, ch' erano già spuntate. In tal maniera tagliata la vite cresce tutta nuova e diritta, nè vi si vede alcun nodo fuor della terra tra il vecchio legno ed il nuovo, restando questo tutto coperto al di sotto; in seguito poi tutti gli anni si è continuato il taglio a questo modo, e sempre collo stesso felice successo. La vite poi non si ha a tirare innanzi a un tratto, che divien debile, ma si formi da piccola a poco a poco, come ha a

feguire per tutto il tempo ; e però il fecondo anno altresì deve tagliarfi affai corta , non lafciando a' tralci che fpuntano dal tronco, che uno , o due occhi ; il terzo anno fi può confervarle un' occhio di più , due cioè a ogni capo . Ogni anno fi fuole aggiugnere un capo alla vite, e fino a quattro o cinque alle più vegete , ma ciò fi faccia fempre con proporzione alla più , o meno forza . Il detto numero de' capi rifguarda le viti alte, alle mezzane baftano due , e uno alle baffe . Quando la vite comincia a far frutto non fi carichi di legno foverchio, nè vi fi lafcino molti occhi a' tralci, perchè la pianta non venga meno. Nelle noftre colline fi vede tuttodì questo difetto, cioè di tirare troppo alta la vite, dove certamente dee tenerfi più baffa che nelle pianure , di caricarla troppo di legno , e di lafciare troppo lunghi i tralci , che fono poi debili e fottili ; perilchè la vite ch' è anch' effa per tal cagione tenue e fpoffata o non produce che foglie folamente , o fe fa qualche frutto non lo vi mantiene . Io ho rinforzate molte di quefte viti col tagliarle quali per uno , e quali per più anni affai corte ; fi perdè in quefti tutto il frutto , ma s' ingroffarono i tronchi, e di prefente mettono con vigore , e fruttificano affai di più : non vi è altro modo di fortificare le viti che fono ifterilite e debili per effere ftate meffe a frutto troppo a tempo, o caricate di fover-

chio

chio legno. Giova ancora il concime, e il lavorare ben bene il terreno, aprire lungo le piante una fossa, e porvi dentro terra nuova, il ch' è facile in su 'l colle, la di cui parte inclinata resta sempre a uso di erba che sotterrata marcisce, e coltiva assai bene la vite: lo stesso fanno anche le foglie degli alberi, e meglio di ogni altro le legna, le quali sostengono il terreno tenace che troppo non prema le piante, e non impedisca il dilatamento delle radici; e siccome queste marciscono adagio, così gode a lungo la vite del loro ingrassamento. Si possono quelle usare, e si usano tuttodì su' nostri colli in piantado i magliuoli, e le si pongono spezialmente al di sotto; nè ciò punto si oppone al metodo stabilito di non concimare le viti prima del terzo anno, mentrechè prima di un tal tempo già non marciscono, e non possono perciò affogarle di soverchio umore, il che si è dimostrato dannevole; ma conservano bensì penetrabile il terreno alle prime radici non meno che alle piogge necessarie al loro alimento in quel tempo, in cui poco umore traendo dalla terra, non essendo ancora ben radicate, facilmente soggiaciono al seccume, e spezialmente ne' primi mesi, che si piantano, e ne' calori della state. Anzi vi dirò, che mi tocca vedere tuttodì su' miei colli crescere molto adagio, tuttochè si lavorino ogni anno, quelle viti che si son poste

ſenza le legna al di ſotto , e quando le altre piantate nel medeſimo colle, e nello ſteſſo anno cominciarono già la vendemmia paſſata a dar qualche frutto , queſte appena ſi potrà tagliare , e nemmeno tutte, nella proſſima primavera; ſicchè il ritardo del frutto non ſi può calcolar meno , che di tre anni. Nel ſolo caſo che ſi voleſſe tenere una vigna aſſai baſſa nel modo appunto che uſaſi nelle Iſole di Levante, e in molte Provincie della Francia, ſi potria tralaſciare di uſarle , mentrechè quelle giovano non meno a farle creſcer più preſto , ma anche di più . Al ritardo , e alla minor quantità del frutto non può ſupplire , che la qualità migliore ſolita averſi dalle viti aſſai baſſe , che maturano meglio il lor frutto; tuttavia io ne ho piantate anche ſenza le legna, e il tempo potrà decidere qual ſia l' uſo migliore , e ſe torni a conto il tenere così baſſe le vigne. Io per me credo , ch' egli poſſa giovare aſſai alla buona qualità de' noſtri liquori , ed anche de' vini più ſcelti, che noi vorreſſimo fare all' eſempio di molte altre Nazioni , che da un ſecolo in poi hanno migliorato , e fatti i lor vini commerziabili, che prima non erano , ma non mai alla quantità ; oltrechè io ho ſempre veduto, dacchè atteſi a coltivare le viti , le più baſſe ſoffrire maggiori delle alte o mezzane i danni che provengono dalle nebbie e dalle brine , cui queſte diſſeccano affatto i

te-

teneri pampini, mentre le altre o poco, o niente dannificano.

M. Bidet nella ſua coltivazione diſtingue le viti in alte, mezzane, e baſſe, e a ſpalliera, e parlando appunto del taglio preſcrive il numero de' tralci non meno, che degli occhi che deve laſciarſi a ciaſcheduna di eſſe. Le viti alte, dic' egli, ſono quelle che creſcono nelle paludi, e nelle terre aſſai graſſe, e che ſi piantano ſei piedi diſtanti l' una dall' altra. A queſta ſpezie appartengono tutte quelle, che creſcono ſopra gli alberi ne' campi arati, e che viti *a chioppo* ſi chiamano da' Toſcani. Egli vuole però, che nemmeno in queſte il tronco ſi laſci montare troppo alto, che non gli ſi laſcino più capi che da tre a cinque, nè a queſti più occhi che da dodici ſino a venti, compreſi quelli, che naſcono dalla parte oppoſta del tralcio, e che uno di eſſi pieghiſi in cerchio per cavarne maggior frutto; il che non nuoce alla pianta, purchè ſia vegeta e feconda. Si può anche piantare in terra coteſto tralcio lungo, perchè faccia radice, e ſi maturi meglio l'uva.

Mezzane poi egli chiama quelle viti, che ſono ſenz' albero piantate a' lati di un piano largo cinque o ſei piedi, affinchè tra una fila e l' altra vi reſti uno ſpazio libero e comodo per lavorarle, e l' aria e il ſole vi penetrino facilmente. A queſte ſi

lascia il tronco dell' altezza di un piede, si conservano sempre i tralci più bassi, perchè non s' alzino e per rinnovare i lor capi; non gli si lascia, che due, tre, o quattro capi al più giusta il vigore della pianta, e a' tralci dieci, quindici, e al più venti occhi; si piegano in cerchio come s' e detto delle basse in figura circolare, si sostentano co' pali e si può altresì porli uno, o due occhi sotterra.

Alle viti basse non si lascia che un piede, ed anche meno di tronco; si tagliano assai corti i tralci, che non si ha a lasciare oltre a quattro nelle più vegete, nè a ciascun di essi più di tre, o quattro occhi, perchè sostenendosi queste da sè non vadano a terra; e in questo solo consiste la differenza dalle mezzane: queste si piantano in linea diritta, e ogni fila di esse con distanza di cinque piedi.

Le viti a spalliera parimente basse si piantano distanti tre piedi l' una dall' altra; non si lascia loro, che un tronco di poche dita; si sostiene ogni pianta con pali alti circa due piedi, e la metà sotterrati, alla estremità de' quali si lega orizzontalmente un bastone, cui si appoggiano i capi della vite distesi in ventaglio, o spalliera, a' quali si lascia cinque, sei, e sino a otto occhi giusta la forza ch' essi hanno, e i capi non sieno che tre, o quattro al più.

Tutte le viti poi che si piantano, sieno magliuoli, o piante con radica, si taglino subito che si

pon-

pongono sotterra, e non si lasci loro, che due, o tre occhi al più. I piccioli rami che mettono, si conservino interamente per due, ed anche tre anni senza tagliare, e sintanto che sono fortificate, e ingrossate abbastanza. Tutte le piante giovani poi a cagione della loro dilicatezza si taglino nel Marzo, e non prima; e le vecchie non si taglino nè prima di Ottobre, nè più tardi di Marzo. Il taglio di Decembre e di Gennajo nuoce sempre alle viti, cui 'l freddo fa molto danno, e non si taglino nè meno su le prime ore della mattina, ma dopo che il sole avrà dissipato la rugiada, e asciugato l' umidità; e quelle che hanno sofferto il ghiaccio o la grandine, si taglino assai corte, perchè si rinforzino, e meglio fruttifichino l' anno seguente.

§. XII.

Al taglio della vite succede il palare, e legare, lavori anch' essi, che ricercano maggiore attenzione che non credesi, e più diligenza di quella usasi da molti de' nostri Contadini. Dal modo di legare i tralci della vite, e poi i pampini non meno, che dal tagliarle bene e a tempo dipende assai il loro frutto, ed anche la loro durata; perilchè conviene farlo con accuratezza, e primieramente farlo innanzi, che si lavori il terreno, perchè lavorato, ch' e' sia, non si abbia poi a calpestare camminandovi so-

ſopra. Il legno vecchio della vite legaſi al palo ſubito ch' ella è tagliata, e i nuovi pampini o ſermenti dopochè il fiore ſia caduto, e legato il frutto; ma avvertaſi di non iſtringerlo di ſoverchio, che molto le nuoce; e pel legno nuovo ch' è ancor tenero e dilicato, non vuolſi adoprar giunco o ſalice, ma paglia di frumento o di ſegala; quando la vite è ancor giovinetta, biſogna legarla lentiſſimamente (a), e la legatura debb' eſſere di materia arrendevole, come gineſtra, giunco, o ſalcio non troppo groſſo, perchè queſto ſeccato offende la vite, paglia molle, o altro ſtrame, che è meglio de' ſalci, nè ſi ſtringa tanto che recida, e ſempre ſi leghi tra il vecchio legno ed il nuovo della vite, e più in ſu 'l vecchio che non in ſu 'l nuovo, e le ligature ſieno ſpeſſe. Del legare vi ſono due tempi ſenza danneggiar le viti, cioè prima che comincino a ſpuntare gli occhi, e dipoi quando i nuovi pampini potranno comodamente accoſtarſi e diſtenderſi a' pali. Nel legare i nuovi ſermenti ſi guardi di non contorcere o ſtringere verun grappolo, e di non impedire tra di loro la circolazione dell' aria, perchè tutti coteſti difetti dannificano le uve, che non ſi poſſono maturar bene; e la paglia di cui ſi uſa a legarli, ſia forte, perchè non venga rotta dalle burraſche de' venti. Le viti alte ſi legano a' pali parimente alti,

o ſo-

(a) *Soderini colt. delle viti pag.* 50.

o sopra degli alberi. I Toscani in vece di legare tutti i tralci in un fascio, e piegarli a festone, siccome noi facciamo, usano di appoggiarli o legarli a' rami degli alberi, e dividerli in quattro parti, che guardino alle quattro parti dell' Universo. Legano poi le viti nel legno vecchio diritte, e nel nuovo curvatele un poco in cerchio lasciando sciolta l' estremità del tralcio; e se la pianta sia assai vegeta, dimodochè si abbia a lasciar lunghi uno o più tralci, si legano questi al piede dell' albero stesso. Ne' terreni più grassi, ove le viti crescono assai vegete, bisogna tenere larghi i rami degli alberi per disporvi sopra le viti in modo che l' aria tutte le penetri, il sole le riscaldi, e ne asciughi l' umidità. Qual modo sia da preferirsi io non ardirei certamente decidere: posso bene asserire su la sperienza fatta l' anno 1767. che le viti anche deboli tagliate, e legate a questo modo dal Vignajuolo Toscano sono assai fortificate e ringiovanite, e che di poi sempre conservate allo stesso uso che fu appreso con facilità da' nostri Contadini, mettono capi di lunghezza straordinaria e assai grossi, i quali danno anche frutto molto abbondante, veggendosi di poi sempre cariche di uva. Un' altro vantaggio crederei potesse derivare altresì, cioè la maggiore e più libera circolazione dell' aria, perchè restandovi fra ogni albero uno spazio vuoto, ella si aggira più facil-

cilmente, e circondandolo d' ogn' intorno può meglio ſcacciare la nebbia, che ſi attacca con molto danno alle uve. Dal noſtro modo di legare le viti due pregiudizj fanno loro derivare i meno eſperti Vignajuoli: l' uno cioè, che in piegando tra il vecchio legno, ed il nuovo sforzatamente la vite resta impedita, o almeno ritardata la libera e neceſſaria circolazione del ſuco nutritivo; e l' altro proviene dal laſciare egualmente lunghi i tralci, ſia la vite giovane o vecchia, debile o vigoroſa, perchè giungano a collegarſi co' tralci delle viti dell' albero vicino, perilchè molte piante reſtano ſpoſſate e ſenza frutto, ed anche periſcono per lo menomo ſiniſtro che loro ſopravvenga per eſſere ſtate caricate di legno innanzi che il poſſano ſoſtenere, e aſſai più che no'l comporta la tenue loro forza; e nello ſteſſo modo potate e negli anni che ſi maturò il loro legno, e in que' che non fu maturo, e che ſoffrirono il ghiaccio e la grandine; ma tuttociò non deve attribuirſi a queſto antichiſſimo uſo, che la ſperimentata utilità avrà forſe univerſalmente dilatato, ma dicaſi ſoltanto, ch' egli vuol' eſſere con più rifleſſo, e meglio, che non lo è generalmente, uſato; e ciò baſti intorno le alte viti. Le viti poi, che ſi tengono baſſe, ſi legano a' pali parimente baſſi, la di cui eſtremità ſpuntata piantaſi ben ſotterra, dimodochè non ſieno più alte di un piede e mezzo.

ſo-

ſopra il ſuolo, e per unirli inſieme e meglio ſtabilirvi coteſto ſoſtegno ſi attraverſano i piccioli pali con canne o baſtoni di legno leggero, ſiccome ſono il ſalice e l' alno, che abbia almeno tre anni; e ciaſcun picciolo palo vi ſi lega attraverſo, come altresì i piccioli pampini che ſono a frutto, dimodochè la vite non ſi ſcuota, e nè il frutto, nè il legno reſtino offeſi dallo aratro lavorando il terreno. Ciò che ſi è detto delle viti baſſe s' intenda proporzionatamente delle mezzane, e di tutte quelle che ſi legano a' pali, e non altrimenti. Ogni piede di vite abbia il ſuo palo che la ſoſtenga, e queſto ſi ponga un piede almeno diſtante dal tronco, e ſi collochi in guiſa che legandovi intorno i tralci, e poi i nuovi pampini, gli adombri men che ſi può; e le piccole viti meglio ſi accomodano (*a*) a' teneri pali, che a' vecchi e forti. Di qualunque grandezza però elle ſieno non ſi laſcino mai ſopra ſeſteſſe, ma ciaſcuna ſi leghi, perchè a quel modo ſi contorcono le piante, e non poſſono giammai maturare perfettamente il lor frutto; nè ſi dovrà laſciare errar per terra altre viti, ſe non ſe quelle da cui ſi voglia trarre aceto anzi che vino. Il miglior legno a queſto uſo è la quercia. Il caſtagno dura altresì più che l' olmo e l' oppio, e men di tutti l' alno che preſto marciſce. Il nocciuolo poi non debbe uſarſi in niun-

(*a*) *Coll. de re ruſt. lib.* 4. *cap.* 12.

niun modo, perchè introduce il verme nelle viti, e nemmeno il falice e il pioppo, che facilmente pigliando dannificano le vigne e il terreno.

§. XIII.

Alla cultura della vite appartiene ancora il lavoro della terra, e questo pure vuolsi praticare a tempo, e con diligenza. Tre volte dee farsi in ogni anno. Il primo si fa d' ordinario coll' aratro, ma è sempre meglio di farlo colla vanga per non offendere le radici delle viti; il secondo, e il terzo colla marra e la piatta è la migliore, perchè non dannifica mai la pianta. Il primo lavoro si fa dopo il taglio della vite, e prima ch' ella cominci a mettere, il secondo anch' esso prima che la vite fiorisca, e 'l terzo quando il frutto è già formato, e comincia a ingrossire, ma sempre innanzi che si maturi. Nel tempo del fiore qualunque lavoro dannifica la vite, e le nuocono ancora gli urti legandola allora e spampinandola, e perciò non si dee in alcun modo toccare in quel tempo. L' umidità poi, che s' innalza da un suolo lavorato di fresco, fa cadere e annienta il frutto. Per la stessa ragione la vicinanza delle paludi, de' campi seminati di erba, come anche de' boschi deteriora la qualità del vino per l' eccesso de' vapori e delle esalazioni, che sollevandosi da cotesti terreni ricadono su le terre vicine, e due gravi danni cagionano alle uve, di cui o ritar-

da-

dano la maturità, o le fanno marcire. Parimenti le cattive erbe, che nascono tra le piante, impediscono i raggi del sole, e l' aumento e la perfezione de' grappoli; perilchè prima del lavoro si hanno a svellere, ed isterpare tutte dalla radice, e meglio sarà di farle seccare fuor della vigna, perchè non vi lascino i loro semi. Nelle terre secche, e nelle sabbionose e leggeri il primo lavoro si fa dal principio di Marzo fino a mezzo Aprile, e nelle grasse ed umide si dovrà cominciare quindici giorni dopo: vuolsi però sempre lavorare la terra prima che spunti l' occhio della vite, perchè il Contadino non la urti o cogli utensili, o altrimenti, e il faccia cadere; e se avvenga, che egli si vegga spuntare innanz' il lavoro, sia meglio di sospenderlo sintantochè il piccolo ramuscello, ch' egli ha prodotto, sia un pò fortificato; e così se il tempo umido non permetta di fare il secondo lavoro quindici giorni almeno prima del fiore, si differisca a quella stagione in cui il frutto sia perfettamente legato; nè si tralasci mai di fare anche il terzo lavoro, e spezialmente negli anni umidi e piovosi, ne' quali non si ha a temere che l' uva si secchi. Il tempo più adattato a questo egli è il nebbioso ed oscuro, che però non sia nè umido, nè piovoso. Ne' giorni troppo caldi, e a sole ardente la foglia della vite ingiallisce, ed il frutto altresì corre rischio di seccarsi. I lavori fatti a

que-

questo modo, e in tempo secco possono in pochi anni far cambiare la natura di un suolo che non abbia difetti essenziali, mollificando i granelli della terra, e sviluppando le molecule, renderle sempre più atte a produrre miglior vino. Se il terreno non è assai inclinato, sarà bene di lavorarlo, e profondamente innanz' il vermo, purch' egli sia asciutto, dopo di aver tagliato i vecchi sermenti; e s'egli sia troppo magro, di spargervi sopra delle vinacce, de' terricci, del vecchio letame mischiato con terra, e ben consumato. Questo è il modo migliore di fecondar que' terreni, che sono troppo sterili di tempo in tempo nell'Autunno, e di migliorare la qualità del vino. Non bisogna pensare che la squisitezza di questo liquore abbia a dipendere solamente dal tempo della vendemmia, dal modo di spremerlo, dalle botti, e dalle cantine. La celebre (*a*) Società di Berna, la quale ha pubblicate molte utili istruzioni sopra la coltivazione delle viti, e il miglioramento de' vini, ragionevolmente attribuisce prima d'ogni cosa la loro perfezione al prospetto della vigna, alla natura del terreno, alla qualità delle piante, al lavoro, alla cultura. Vi sono in Francia (*b*) delle viti che producevano una volta i vini più famosi, ed oggidì non sono che ordinarj, il che deve attribuirsi spezialmente alla trascu-

(*a*) *Mem. dell' anno 1866.*
(*b*) *Mem. dell' anno stesso.*

ſcurata coltivazione delle viti. M. Dupuis Demportes riferiſce nella citata ſua opera il modo (a) più facile di praticare coteſti lavori. Si coltivano, dic. egli, ogni anno tutte le viti con quattro differenti lavori. Il primo lavoro ſi fa conducendo l'aratro tirato dagli animali preſſo il piede delle viti per roveſciare la terra nel mezzo, e formarvi un gran ſolco; dietro l' aratro ſi fanno ripaſſare gli operaj con piccole zappe, perchè traſportino ſopra il ſolco quella poca terra che rimanvi intorno il piede della vite, e in mezzo a' pali; in facendo queſto lavoro abbiaſi la cura di cavar la gramigna troppo dannoſa alla vite. Coteſto lavoro è di sì poca fatica, che può anche farſi dalle donne e da fanciulli; ed egli dovrà farſi potendolo, prima che la pianta cominci a mettere.

Un meſe e mezzo, o in quel torno dappoi ſi fa il ſecondo lavoro, con cui ſi ricalza la vite, e ſi roveſcia il terreno, che formava il primo ſolco, tra le piante ſopra il ſecondo, che formaſi ſu 'l piede delle viti e de' pali, dimodochè gli cuopra immediatamente.

Il terzo lavoro ſi fa come il primo, e l'ultimo ſiccome il ſecondo, allorchè il grano è creſciuto e prima che ſi maturi. Ma egli è d' uopo riflettere ſopra un tal metodo di lavorare le viti collo aratro,

 che

(a) *Sent. colt.*

che questo vuol essere molto leggero e che poco entri sotterra, spezialmente ne' duri terreni delle nostre colline, dove non molto si profondano le viti a cagione che non restino affogate, e dove molte volte l' acqua si trasporta seco la terra; perilchè un tale lavoro fatto co' soliti aratri mi ha danneggiato molte viti urtandole nelle radici e scuoprendole più che non abbisognava; ed anche molti tralci ruppero in passando gli animali presso le viti, spezialmente nelle giovani, che si tengono ancora basse, perchè si fortifichino. A questo uso vuolsi adattare un picciolo aratro tirato da un solo animale, che più facilmente si dirige in modo che non tocchi le viti, siccome sono quelli che vengonsi disegnati dal M. Duhamel (*a*), e di cui si serve già da molti anni il nostro Signor Co. Lodovico Bartoli celebre coltivatore di vigne, e fabbricatore di scelti vini; per altro co' nostri aratri non si può fare se non se al più il primo lavoro, cioè prima che si apra l' occhio delle viti, nel qual tempo non si corre rischio di far loro alcun danno, e per non danneggiarle nelle radici si possono arare i solchi più lontani, riserbando a vangarsi i posti immediatamente sopra di esse. Se dall' ultimo lavoro fino alla maturità del frutto vi crescono delle grandi erbe, che spoppino il terreno, o il raffreddino colle loro ombre prima ch' es-

(*a*) *Elementi d' Agricoltura Tom.* 2.

esse formino i lor semi, bisogna sterparle, e gettarle sopra i solchi arati, perchè il sole presto le dissecchi. Questa maniera di lavorare le viti egli vuole essere la migliore e pella loro durata, e pella buona qualità del liquore, perchè più fortifica il tronco, e meglio alimenta il frutto che si matura più facilmente e più perfettamente, mentrechè la terra è sempre disposta a ricevere gl' influssi dell' aria e del sole.

Un' altro modo di lavorare le viti egli accenna simile al primo, che è più faticoso, ma altresì più proprio, spezialmente ne' terreni argillosi e compatti delle nostre colline. Ne' tempi sopra accennati si lavora quattro volte in ogni anno la terra colle Zappe; e la forma di queste vuolsi adattare alla natura del suolo, e però per lo assai tenace vuol' essere grande, piatta e tagliante con lungo manico, affinchè non iscavi troppo la terra, che si dee aver cura di rovesciare nello stesso sito, perchè la radice dell' erba resti esposta a' raggi del sole, che la fanno seccare.

§. XIV.

Tra il secondo e il terzo lavoro nelle vigne che sono a frutto, e la prima nelle giovani che no'l sono ancora si ha a spampinare la vite (*a*). Que-

(*a*) *M. Varro de re rust. cap.* 31.

sta operazione si fa in tagliando qualche tempo dopo che il frutto è legato a' tralci il legno superfluo, recidendo la loro estremità, e svellendo i piccioli pampini e deboli che spuntano abbasso, e a' lati del tronco; e ciò si debbe replicar più volte nella State, per rinforzare il frutto non meno, che il tralcio dell' anno venturo. Spampinare chiamasi da' Francesi ancora il levare l' occhio della vite, che credesi inutile tanto su 'l piede e d' intorno al tronco, che sopra il giovane legno di un anno; il che presso di noi chiamasi propriamente orbar la vite, e che appartiene piuttosto al taglio, che allo spampinare. Ciò si fa in due tempi, e quando si taglia la vite, e quando l' occhio comincia a spuntare. La prima volta si fa nell' Autunno o nella Primavera, e la seconda prima di Giugno o Luglio, cioè innanzi che formisi l' occhio a frutto. Il tempo più adatto a spampinare la vite egli è prima che si leghino i nuovi sermenti, perchè allora si scuoprono meglio i grappoli per non guastarli; vuolsi però fare subito, ch' è legato il frutto, e quando i pampini sono ancor teneri, e che si possa facilmente staccarli colla mano, perchè se si lasciano crescere, e indurare, converrà svellerli con isforzo o tagliarli con coltello, e nell' uno e nell' altro modo ferire con danno la pianta (*a*). A tutte le viti poi giova assai l' alleg-

(*a*) *Coll. lib.* 4. *cap.* 7. *de re rust.*

leggerirle di pampini (*a*), che si conosce essere superflui e inutili, purchè non si faccia questo quando sono in fiori, che allora saranno loro troppo nocumento le piogge, siccome la nebbia folta e l' aere fosco; e se di queste non si patisce, è bene farlo al Maggio, quando son tenere, ed anco quando l' uva ha sfiorito, levando sempre con mano, e non mai con ferro tutte quelle messe e quei pampini, che nascono nelle braccia non avendo uve, e che non s'abbiano a lasciare per l' anno venturo; e tutti quelli che hanno l' uve, è bene scapezzare, e tuttociò giova ancora a poter l' anno seguente più tosto e più speditamente potarle; è buono ancora ma non tanto il bruscarle nell' Autunno e a Primavera: a questa ne' luoghi freddi, a quella ne' caldi, e all' una e all' altra ne' paesi temperati.

§. XV.

A secondare le viti che finiscono di far frutto, ma che per altro durano ancor vegete, molti credettero essere assai utile lo innesto, siccome il modo più facile di estirpare le cattive uve, e di sostituirne in poco tempo delle migliori. Le piante innestate (*b*) danno il vino più eccellente, e le uve di queste soggiaciono meno a marcire. Più maniere

 d' in-

(*a*) *Sod. Colt. delle viti p.* 40. (*b*) *Mem. di Berna.*

d' innestare la vite si leggono presso i molti Scrittori, che della coltivazione di questa pianta hanno trattato: il che prova che in ogni tempo fu usato, siccome ancora oggidì dove più e dove meno si pratica dapertutto. Io mi contenterò di esporvi uno o due de' più facili; ma avvertasi che in qualunque guisa si pratichi lo innesto, egli è un lavoro assai dilicato o sia pel tempo in cui si fa, o pel modo con cui dee farsi, o finalmente pella diligenza con cui si ha a custodire dopo ch' è fatto. Il tempo più adatto a innestare la vite, egli è quindici giorni prima che il suco nutritivo s' introduca nelle piante; e vuolsi questo tempo affinchè il ramo innestato seccatosi nella estremità superiore chiuda l' uscita all' umore che s' introduce. A ciò fare si scelgano i pampini più vegeti, grossi e ritondi, che sieno pieni di midollo ed abbiano molti nodi e spessi, e che sieno ben maturi; si conservino nella terra sino al tempo accennato, e allora cavati di fresco si pongano a ammollire nell' acqua; ma non si ponga se non se quelli, che si possono impiegare in un giorno, perchè non si ha a lasciargli più di due nell' acqua. Allorchè poi vuolsi fare lo innesto, scalzata imprima la vite, e tagliate le barbe che sono a galla del terreno, si sfende col ferro il legno nuovo del tralcio segnato innanzi a giusta metà ed all' altezza di due dita, cioè sino al primo nodo, che sta

al

al di sotto. Se vi è qualche sermento, i di cui nodi sieno distanti l' un dall' altro sino a quattro dita, sarà d' uopo innanzi di sfenderli di legarli strettamente con giunco o salice, affinchè non si apra più basso di quel che vuolsi; e a misura che si tagliano gl' innesti, si van ponendo in un' orcio, sicchè stieno la metà almeno entro acqua; e più che e' saranno tagliati di fresco meglio riusciranno, e però non si taglino in su 'l mattino che quelli che si possono adoperare sino a mezzodì, e a mezzodì quelli che si avrà a usare sino a sera. Il ramoscello che si ha a innestare, si taglia dalla stessa parte e della medesima altezza, che si taglia lo innesto, dimodochè dall' un lato si vegga il midollo e dall' altro la corteccia, e dalla parte della corteccia si taglia a guisa di conio dell' altezza solamente di un mezzo dito, dopochè s' introduce nel tralcio sfenduto sino all' altezza della sfenditura, e la si cuopre con argilla o altra terra mescolata con materia assai tenace, e si lega strettamente: in tal modo si conserva il suco dello innesto e della pianta, affinchè si uniscano più facilmente, e si taglia in fine il sermento, ne' gli si lascia che tre occhi ed anche due solamente. Due sermenti si possono innestare sopra un pampino, e quando questi habbiano preso, e che il legno nuovo sia cresciuto a un piede, bisogna levare tutte quelle messe che spuntano intorno il tron-

 co,

co o al di ſotto di eſſo , ſi lavora la terra leggermente in Luglio , e poi al fin di Settembre ; ſi legano a piccioli pali , e ſi ſpampinano più volte ; in Autunno ſi può ſciorre la ligatura , e ſe tutti due i ſermenti hanno preſo , ſi taglia il più debile . A ogni inneſto ſi deve laſciare anche in inverno il ſuo palo, cui ſtia legato per difenderlo da ogni accidente che il vento e gli animali co' loro urti gli poſſono cagionare. L' anno venturo ſi coltiva come le altre viti, ma con più diligenza ; ſi taglia il primo anno nel meſe di Marzo , e gli ſi laſcia due o tre occhi al più . Tutte queſte diligenze che ricerca lo inneſto perchè rieſca bene , fanno veder chiaramente, ch' egli non può uſarſi , ſe non che negli orti e nelle vigne chiuſe e ben difeſe , e per poche piante ; e non così facilmente nelle aperte campagne , nè tampoco laddove ſi voglia cangiare a molte piante la qualità delle uve. Aggiugneſi ancora , che il più delle viti inneſtate reſtano ſempre aſſai debili . Uſano molti, preſo che abbia lo inneſto , di porlo tutto ſotterra, e farlo radicare per iſtaccarlo poi dopo i tre anni dalla madre vite, ſiccome dee farſi di ogni propagine, perchè marcendoſi il vecchio legno non faccia perire anche la pianta giovane , che radicata non ha più biſogno di trarre da quella il ſuo alimento; il che ſe ſi traſcuri di fare , come già ſi traſcura quaſi da tutti , coteſte piante creſciute in po-

poco tempo; presto ancora finiscono di fruttificare. La propagine poi dello innesto fortifica bensì la pianta, ma ritarda per lo meno di tre anni il frutto.

Un nuovo modo d' innestare la vite leggesi presso il Gentiluomo coltivatore del più volte citato M. Dupuis Demportes, che da lui chiamasi innesto al tronco, e ch' egli crede essere il migliore e il più certo a ben riuscire, purchè si faccia con esattezza, e si pratica a questo modo. Sopra i capi di una vite, che sia giovane e vigorosa, di cui vuolsi distruggere la cattiva spezie, si apre con trivello della grossezza del sermento che vuolsi innestare, un buco ritondo, che l' attraversi dall' una parte e dall' altra; verso il buco tirasi il braccio della vite vicina, e si fa passare attraverso il sermento fin ch' egli vi possa entrare, e nella parte che si ha a unire col legno della pianta, gli si leva un pò la corteccia al di sotto; si legano insieme i due legni con vinchio sfenduto, e si cuopre il nodo nel modo detto quì innanzi, perchè l' aria non vi penetri. Questo innesto trae doppio alimento, cioè dal proprio tronco, e da quello cui è unito; entro due anni si annoda perfettamente, e allora si stacca e si leva alla pianta innestata tutto il legno, che vi ha oltre lo innesto. Ma questo modo d' innestare può usarsi solamente in quelle piantagioni, in cui tra le cattive uve vi sieno anche delle buone.

§. XVI.

§. XVI.

Dopo di avere a questo modo coltivata la vite si dovrà attendere a purgarla dagl' insetti che s' introducono nelle piante, e da quelli ancora che dannificano le uve, tra i quali i più infesti sono i tortiglioni da' Francesi chiamati *urebecs*. Bisogna dunque strappare tutte le foglie attortigliate che rinserrano le uova di così dannevole insetto, che fa seccare e marcire il grappolo, e comunica cattivo odore anche a' grani in cui s' introduce e al vino. Delle malattie della vite e del modo di guarirla hanno scritto diffusamente il Soderini e M. Bidet. A questi celebri Autori può ricorrere chi desidera una esatta istruzione, da' quali potrà utilmente ricavare molte pratiche cognizioni, che un breve compendio non può tutte abbracciare, e che la mia poca sperienza non ha saputo additarvi. Conchiuderemo per ora su le altrui osservazioni, i lavori della vite esattamente praticati, niente meno che la diligenza nel fare i vini e nel conservarli, essere necessarj a migliorare la lor qualità. V' è tra noi (*a*) chi con tale

(*a*) *Co: Fabio Asquini Segretario della nostra Società noto per questa, e per altre scoperte utilissime dell' Agricoltura Friulana.*

tale mezzo ſpezialmente ha migliorato e moltiplicato il Piccolit, cioè il miglior liquore che noi abbiamo, il quale prima d' ora non conoſcevaſi punto da' Foráſtieri, e che oggidì ha preſſo tutte le Nazioni e nome e pregio. Da tuttociò noi poſſiamo ſperare che ſommi vantaggi ſieno per derivare al deſiderio voſtro, virtuoſi Socj, che del continuo vi affaticate per l' abbondanza e per l' altrui ſoſtenimento, e al ſommo impegno con cui, Voi Eccellenza Reverendiſſima (*a*), (che aſſiſtete di preſente a queſte noſtre Adunanze, e che le mie vigne e ogni altro mio lavoro vi degnaſte onorare colla voſtra preſenza) proteggete gli utili ſtudj e le fatiche di queſt' Arte nobiliſſima, che non al luſſo ſerve o al piacere, ma i mezzi ci ſomminiſtra più atti a impedire que' mali, che dall' ozio e dalla povertà provenienti ſi oppongono all' oneſto vivere, e la rovina del buon coſtume ſogliono cagionare; perilchè voi ripetete a ciaſcuno le parole del Savio: *Ne oderis laborioſa opera, & ruſticationem creatam ab Altiſſimo.*

PAR-

(*a*) *Monſig. Giangirolamo Gradenigo Arciveſcovo di Udine Socio della noſtra Accademia.*

PARTE SECONDA.

DE' FORAGGI E DELLE LEGNA.

Alla coltivazione de' colli niente meno della piantagione, e del lavoro delle viti è neceſſaria la cultura de' prati e de' boſchi. Egli è anche coteſto il ſito, dove allignano le migliori erbe naturalmente, e dove molti alberi da sè e naſcono e creſcono ſenza uſarvi alcuna particolare attenzione; e molti di più ſi vedria creſcer tuttora, ſe tenerelli non veniſſero troncati dalla falce in uno coll' erbe, o mangiati da' greggi che ſi guidano a paſcere indiſtintamente dapertutto anzichè loro deſtinare una parte ſola delle colline, che pur tant' elle ſono, con danno del fieno, delle legna, e ſpeſſo ancora delle viti medeſime.

§. II.

A riparare la penuria de' foraggi e delle legna, derrate appunto dopo le biade ed il vino le più neceſſarie, e dalle quali può altresì derivare l' aumen-

to di queſte che diconſi di prima neceſſità , pensò ſin da' primi tempi la noſtra Società , ſiccome difetto eſſenziale dell' Agricoltura Friulana , il quale introdottoſi a poco a poco crebbe poi a diſmiſura e creſceria tuttora , ſe e dalla privata attenzione , e dalla pubblica Autorità non foſſe ſtato in qualche parte impedito. Sappiamo pure, e il ſappiam certamente , che ne' paſſati tempi non i ſoli buoi e cavalli ſi nutrivano neceſſarj al lavoro de' campi e a' moltiplici traſporti , nè in sì poco numero , come oggidì dal più de' noſtri Agricoltori ſi pratica ; ma oltre agli armenti numeroſi greggi di pecore ſi avea dapertutto , che ſufficienti lane ſenza che uopo foſſe di aſportarle da' paeſi foraſtieri , ſomminiſtravano a teſſere molti drappi , de' quali comune era l' uſo in que' tempi , in cui niuna o poche erano le manifatture di Cotone e di Seta . Gli ſpeſſi boſchi e le vaſte praterie ſomminiſtravano agli uni e agli altri ſufficiente paſtura . Fatte da un Secolo e più popoloſe le ville ſi credè neceſſario di ſpiantare quelli preſſochè tutti , e queſte nella più parte arare , affinchè que' terreni , che davano prima ſole erbe e legna a cultura ridotti, e a lavoro vini, e biade producendo a' biſogni provvedeſſero dell' accreſciuta popolazione . Nè ciò ſi fece ſolamente nelle pianure, ma altresì in ſu i colli, nè quei ſolamente furono divelti che ſuperflui eſſer potrieno

alla

alla conservazione de' greggi, se ne' rimasti con più diligenza coltivati e resi più fertili si fosse mantenuta costantemente l' abbondanza dell' erbe e delle legna; ma pressochè tutti si spiantarono i boschi, in gran parte e maggiore che no l' sosteneva il numero de' Lavoratori si ararono i prati per piantarli a viti; e quelle colline che nel primiero stato si conservarono a erba, si tennero di poi a solo uso di pascoli; e in poco tempo divennero, perchè di continuo calpestate e pasciute, magre, sterili ed infeconde. Nel piano Friuli poi s' inoltrò tanto il disfacimento de' prati, che in parecchi villaggi e campagne se ne può vedere appena qualcheduno. L' accrescimento degli affitti a' Proprietarj de' campi, e il buon ricolto che si trasse per molti anni da coteste terre novellamente arare (*a*), che dall' erbe marcite e dallo stabbio degli animali restano per molto tempo fecondate senza bisogno di altro ingrassamento, fece oltrepassare facilmente i limiti della giusta proporzione, e moltiplicando quelle derrate ch' erano bensì necessarie a moltiplicarsi, cagionare la penuria delle altre, mentrechè si doveva piuttosto in conservando l' abbondanza di queste provvedere con miglior modo all' aumento de' grani e de' vini. Quindi è derivato il poco numero de' bestiami in riguardo a' molti campi che si debbono lavorare, e la

man-

(*a*) *Coll. lib. 2. cap. 1. de re rust.*

mancanza di letame pella loro buona coltivazione, e spezialmente pelli leggeri e secchi, siccome sono i più della nostra Provincia. Di quì nasce ancora l' eccessivo prezzo de' nostri fieni, la necessità di provvedere oltre a' monti le carni forastiere, quando le nostre sarieno di ottima qualità, se gli abbondanti foraggi ci dessero il modo d' ingrassare gli animali, e di allevarne in maggior numero di quello fa d' uopo al lavoro delle campagne. Il perchè molti Contadini continuando tuttodì ad arare le terre, che furono un tempo a prato, e che oggidì sono insterilite non avendo con che letamarle a dovere, altro non fanno, e non hanno fatto fin da principio che moltiplicare senz' alcun frutto a loro danno, e a danno de' loro Armenti le gravi fatiche spezialmente nella calda e secca stagione della State. Di quì provenne ancora la necessità di proibire o almeno di stringere a sì poco numero i greggi minuti cotanto utili e per lo concime, e per lo vestito delle basse genti: ottima provvidenza delle sovrane leggi per impedire gl' immensi danni, che non avendo i pascoli lor riserbati unicamente, com' è necessario per tale uso, recavano essi egualmente e a quei pochi prati necessarj agli armenti, e alle viti, e alle biade de' campi, in cui si menano a pascere tutto il verno. Quando meglio fossero ripartite, che nol' sono di presente, le nostre colline, esse potrieno e prov-

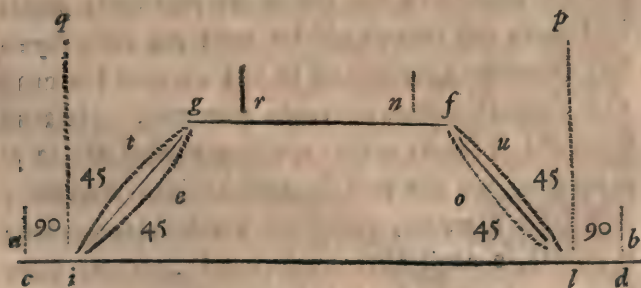
ve

vedere al mantenimento del minuto gregge, e dare molte legna occorrenti all' uso delle viti e del fuoco.

ſ. III.

Que' pochi prati, che ſono nel piano, chiuſi dagli argini e dalle ſiepi, e meglio coltivati, che no 'l furono per lo addietro, accreſcerebbero pure di molto i foraggi e le legna, ſpezialmente in que' villaggi, in cui non allignando le viti, neſſun' albero vi ſi pianta, e pochiſſimi anche gelſi vi ſon poſti ſinora; e ſenza nè ſiepi nè argini che ben vi ſtieno, e in niun modo difeſi ſoggiaciono alla rigida agitazione de' venti più freddi, e a tutti i danni de' beſtiami. Le ſiepi e gli argini ſi poſſono eſtendere anche a' campi arati, e in poco tempo ſenza piantar boſchi nelle pianure aver molte legna da fuoco, e dove vi ſono ancora de' prati, quelli coltivare e chiudere che ſi feconderanno ben preſto; e dove non ve ne ha, a queſti ſoſtituire gli artifiziali. Nel chiudere poi que' campi e que' prati, che poſſono eſſer chiuſi (il che non può farſi dapertuto o pella loro picciolezza, o pella troppo irregolare figura: effetti le più volte derivanti dalla indiſcretezza de' vicini che difficilmente ſogliono condiſcendere a correggere queſto gran difetto dannevole al buon goveruo de' cam-

pi

pi, cioè di tante picciole porzioni di terra interſecate e diviſe, che rendono le terre non meno diformi che incomode a' lavoratori, e incapaci di que' miglioramenti, che può cagionar loro la buona, e ben regolata Agricoltura) a chiuderli, diſſi, o con argine di muro, dove l' abbondanza de' ſaſſi il permetta di fare, od anche di ſemplice terra, che a tal fine ſi ſcava da' foſſi dentro e fuori del campo, vuolſi praticare quella miſura, che da' più eccellenti Maeſtri ci viene inſegnata, e ſenza di cui non può durar lungo tempo il lavoro, nè cagionar que' vantaggi per cui ſi fa; la forma di eſſo, e le più comuni miſure può ciaſcuno oſſervare nella quì deſcritta figura:

a b ſia la baſe dell' argine *i g f l*, che vuolſi innalzare. Sopra i due punti *i* ed *l* ſi cominci a portare la terra, ſicchè vi reſtino i due eſtremi *c i*, e *l d* affatto liberi, e ſervano di ſoſte-

gno a tutto l'argine, perchè non isdrucciòli, o col soverchio peso non faccia cadere in parte, o tutti i sostegni *c i*, e *l d*: il che avviene certamente, se troppo più innanzi de' punti *i* e *l* si carichi il terreno. A misura che si va innalzando l'argine, si ristringa in modo che tirate le perpendicolari *i q*, e *l p* formino collo stesso gli angoli *q i g*, e *p l f* di gradi 45., cioè la metà di un' angolo retto. Sopra i due punti *i* e *l* si può piantare una siepe di alno, di spino, e d'ogni sorta di arbusti; e di questa si può altresì cuoprire tutto il piano esterno inclinato *f l*. La siepe poi, che vuolsi piantare su la sommità dell'argine *g f*, si pianti due piedi al di dentro, cioè in *n*; perchè non cada in un colla terra, che non essendo ancora ben sodata dal peso delle piante facilmente può ruinare. Nella metà poi della superfizie superiore *g f* pongansi le viti, i gelsi, o qual' altra sorta di albero si voglia piantare, e la terra sottoposta si lavori collo aratro o altrimenti, se vi si pongono viti; se gelsi fintantochè sieno cresciuti; e se salici o pioppi, siccome si usa di piantare nelle paludi, e negli altri luoghi umidi, si può usare a prato. Quello, che si è detto del lato esterno *l f*, si può praticare nell'altro interno parimenti inclinato *i g*, quando non si voglia piuttosto segare. Non meno necessario è il taglio de' fossi, perchè ancor questi conservino e la forma, e la grandezza che loro

si

ſi vuol dare, e ſieno più comodi a contenere il lezzo che vi ſi raccoglie. La ſteſſa miſura che ſerve a innalzar l' argine, dee altresì regolare lo ſcavamento della terra, e la coſtruzione del foſſo, e la medeſima figura inverſa può ſervire di giuſta regola per non errare; e più ch' egli ſi profonda più ancora ſi riſtringa, dimodochè le perpendicolari *i q*, e *l p* formino ſempre co' lati del foſſo *i g*, e *l f* gli angoli ſemiretti *o i g*, e *p l f* di gradi 45; ma ſempre, come ſi è detto, reſti tra l' argine e il foſſo la ſuperfizie piana di due piedi. In vece delle inclinazioni piane *i g*, ed *l f* saranno più atte le curve *o*, ed *e* per l' argine, e le linee *t* ed *u* parimenti curve per i lati del foſſo *i g*, *f l*: come ſi può oſſervare nella deſcritta figura. In cotal maniera meglio ſoſtienſi il terreno, e ſi rende più difficile il ſormontare e l' uno, e l' altro. Dove il ſito è piano, o sì poco inclinato, che ſi può di leggeri profondando il foſſo ove più, ed ove meno regolare il pendio, e livellare il fondo, onde l' acqua ſi fermi dapertutto egualmente, e non iſcorra con danno a una ſola parte, ſi può ſcavare lungo l' argine al di fuori ſeguentemente anche il foſſo, perchè reſti così meglio difeſo il prato, o altro campo piantato di viti, od anche a biada ſolamente, non potendoſi entrare così facilmente attraverſo di cotali foſſi, quando ſpezialmente in eſſi conſerviſi l' acqua piovana

sgocciata dalle ſtrade e da' campi vicini: al di dentro poi, quando uopo no 'l chiegga, poſſono farſi interrottamente i foſſi, e maggiori a quella parte ove ſcola maggior quantità di acqua, e minori dove minor copia ſi raccolga. Nelle colline poi ſi dee ſcavare i foſſi di qualunque ſorta eſſi ſieno a piccoli pezzi, e ſe altrimenti ſi vorrà fare, anzichè intrattenere le acque, ſi faranno ſcorrere più preſto, il ch' è ſempre dannevole; e più piccioli ſi ſcavino i foſſi dov' è maggiore il pendio, che non là dove mezzanamente o aſſai poco declina il terreno; e ſe v' ha d' uopo ſi allarghino anzi che allungarli, e così trattenuta l' acqua fino alla ſommità non ſi unirà in copia, e non urterà con ſoverchio impeto le baſi degli argini che ſi ſono innalzati. Egli è vero, che queſti non impediſcono affatto l' ingreſſo ne' campi, come quelli che fanſi nelle pianure cinti da un foſſo continuo, ma ciò non può ſperarſi, ſe non che in que' colli, che reſtano diviſi gli uni dagli altri, e il di cui ricinto è tutto piano, ma non già in quelli che ſono inſieme uniti.

§. IV.

A riparare poi il corſo delle acque, ſpezialmente nella ſommità, e in quella parte appunto che nelle mezzane colline è la più adatta alle viti, giova aſ-

ſai

ſai fra l'una, e l'altra fila di piante ſcavare orizzontalmente de' foſſi non molto lunghi, e che reſtino interrotti da altrettanti ripari di terreno ſodo in cui cada diviſa l' acqua, che piove nella terra interpoſta. Queſti poi ſi facciano e di larghezza, e di profondità capace a ricevere tutta l' acqua, che diſcende dalla parte ſuperiore del colle, ſicchè non abbia a ſormontargli, e formar de' rigagnoli che ſcuoprano le viti, e impoveriſcano il terreno arato e moſſo, che reſta d'ordinario aſſai magro e digiuno in ſu le cime de' colli. A certificarſi di ciò baſta il viſitargli dopo le dirotte piogge della ſtate, nel qual tempo ben ſi accorge dove più inclina l' acqua, e dove ſi ha a impedire, e dove a dirigere il corſo, e ſe i foſſi ſieno a quella proporzionati. Queſto modo è affatto nuovo in ſu i noſtri colli, e prima d'ora non ſi è veduto alcuna foſſa, ma ſi laſciava, e ſi laſcia tuttodì ſcorrere l' acqua dove vuolſi, e dove qualche ſeno la raccoglie, per cui precipita con grande impeto, e fa molte rotture nella terra, che ſono irremediabili, ſe dapprincipio non vi ſi ripari preſtamente. A impedire queſte grandi ruine, e dimagrimento delle terre giovano i foſſi. Due interi colli poſti di nuovo a vigna io feci lavorare a queſto modo negli anni paſſati, e niuno o leggeriſſimo danno hanno ſofferto dall' acqua; oltrecchè le viti ſono più preſto, e meglio ingroſſate che in ſu gli altri, e nel terzo anno

 die-

diedero un copioso ricolto di Picolit, cioè innanzi il primo taglio; il che è straordinario, e non può attribuirsi se non se a questo lavoro, che facilmente toglie alla terra le acque soprabbondanti, e sempre conserva asciutte le piante. Il tempo più opportuno a scavare i fossi egli è due anni dopo che si è volto il colle, e che principia a sodarsi il terreno, mentrechè innanzi essendo assai profondamente vangato, il più dell' acqua si profonda, e non nuoce neppure alle viti, che ne' primi anni abbisognano di molto umido per ben radicarsi. In su 'l terzo poi, ch' esse hanno preso, e quando amano anzi di stare asciutte, levasi loro la terra al di sopra, e quella posta su la radice, che prima si cava da' fossi, si coltivano in maniera, che nello stesso anno se ne conosce il vantaggio a differenza di quelle cui non si è fatto: siccome molti de' nostri che furono l' anno passato a visitar le mie vigne, l' hanno osservato; e queste oltre all' essere assai cariche di uva, erano certamente e cresciute e ingrossate il doppio dell' altre, che produssero bensì qualche frutto, ma scarso molto a paragone di quelle. Un' altro vantaggio possono cagionare i fossi fatti in su i colli, ch' è quello appunto suggerito da M. Duhamel ne' suoi elementi, cioè d' irrigare i prati. Egl' insegna di raccorre in su i mezzani colli l' acqua de' colli più alti entro grandi fosse fatte a tal' uopo, per poi aprirle quando è secco,

e in

e in ſu 'l naſcer dell' erba, e prima del fiore innaffiarla più volte. Di queſti conſervatorj di acqua ne' ſiti più adatti io ne feci parecchj ne' due ſcorſi anni, e in eſſi mantienſi anche nella State in grande copia l' acqua che ſi raccoglie nelle grandi piogge, e che deriva anche ſotterra dalle alte colline; ne feci adunque più d' una volta con tale mezzo la irrigazione l' anno paſſato, e dove vi penetrò l' acqua, l' erba crebbe certamente più fitta e più alta, e ſi maturò più di buon ora; ma non penetrò dapertutto a cagione di molte ineguaglianze ch' erano nella ſuperfizie del prato. Da ciò conobbi eſſere aſſai difficile l' uſo della irrigazione in ſu i colli anche laddove ſi può comodamente unire l' acqua, o al più poterſi adattare a quei ſolamente, ch' eſſendo poco inclinati è facile l' appianarli; ma di queſti pochi ve ne ha, e il più di eſſi non ſi poſſono certamente livellare con eſattezza, tolta la quale ſi rende affatto inutile l' acqua, che pel menomo oſtacolo ella travia, e anzichè diſperderſi dapertutto e umettare l' intero ſuolo, ſi raccoglie ne' ſiti più baſſi, e formando de' rigagnoli precipita allo ingiù ſenza il menomo vantaggio. Non così difficile è il livello de' prati piani, ne' quali baſta disfare le glebe, e riempiere le cavità, a cui le noſtre acque, benchè ſieno fredde, e molte di eſſe arenoſe, tuttavia

e riposate e riscaldate potrieno forse recare fecondità: ma questo resta ancora a provarsi.

§. V.

A migliorare la coltivazione de' prati sì piani, che montuosi, a rendere più vantaggiosa la irrigazione dove può ella aversi, e a supplire al difetto di essa, dove la manchi, lo stesso M. Duhamel uomo assai celebre, e a cui molto debbe l' Agricoltura, fece noto da qualche tempo un nuovo aratro a coltelli, il quale taglia la superfizie del prato, e fa penetrare l' umor fecondo sino alle radici dell' erbe, che bagnate, e ingrassate facilmente con questo mezzo e si moltiplicano, e crescono di più. In cotal modo anche si strappa il dannoso musco, che si vede allignare ne' vecchi prati, e che serpendo tra l' erbe le affoga, e le radici di queste tagliate ringiovenisco-no, e molti nuovi e più rigogliosi germogli producono. Nè a ciò fare richiedesi grande copia di letame o altro ingrassamento, mentr' egli asserisce bastare una sola delle tre parti, che si adopera d' ordinario a coltivarlo senza l' aratro; e con molte sperienze da lui fatte ci assicura aver' egli raccolto abbondantissimi fieni non solamente negli anni umidi e fertili di erbe, ma ancora negli sterili e secchi. Lo stesso conferma anche il Sig. Rati, che fu il primo

in

in Italia a adottare ſu i monti del Piemonte coteſto aratro, e che il riformò anche in qualche parte. Egli deſcrive eſattamente il modo di coſtruirlo, come altresì le ſperienze da lui fatte, e il vantaggio che ne riportò, nella ſua coltivazione de' prati. I Toſcani per altro hanno ſempre uſato di tagliare la ſuperfizie de' prati col coltro dello aratro comune, ma egli è un lavoro aſſai lungo, e proprio di que' Paeſi, dove vi è poco terreno da coltivare, e così magro, che tutto ſi debbe alla ſola induſtria, la quale ſempre creſce a proporzione della ſterilità del terreno, e rende gli Agricoltori più pazienti della fatica; ſiccome meno eſſi ſono e diligenti, e faticoſi laddove la fecondità naturale del ſuolo arreca da per sè l' abbondanza. Il perchè noi dobbiamo a' Franceſi non già l' invenzione, ma bensì l' agevolezza e la perfezione di così utile lavoro. Su i loro diſegni adunque io ne feci lavorare uno da perito Artefice l' anno 1766., e vi rieſcì perfettamente la prima volta, dimodochè ſervì poi di modello a molti altri che ſi fecero dipoi. Un ſolo difetto ebbe queſto nuovo inſtrumento, e fu il ſoverchio peſo del timone ſu 'l collo de' buoi, che il rendeva aſſai faticoſo a condurſi, e facile a romperſi per eſſer chiuſo troppo ſtrettamente, al menomo urto o reſiſtenza dello aratro all' incontro di qualche ſaſſo, perilchè molte volte reſtò imperfetto e tron-

co

co a mezzo il lavoro . Si emendò anche questo difetto levando il timone dallo aratro , che unito invece al'a parte anteriore del nostro carro col timone ordinario di esso si conduce più agevolmente e meglio su le quattro ruote, che non tiravasi imprima sopra le due sole a norma de' disegni del Duhamel, e del Rati; e dove prima non vi volea meno di otto de' nostri animali , di presente vi bastano sei soli, ed anche quattro ne' terreni meno ghiajosi . Nell' anno suddetto si fece per la prima volta lo sperimento nel piano il mese di Novembre , e in su 'l colle il Febbrajo seguente dell' anno 1767. Nel piano si coltivò il prato arato colla fuliggine, e si coltivò indistintamente anche un' altro pezzo di prato senz' ararlo , e ne restò una porzione anche d' incolto; e siccome la differenza di questa terza parte colla seconda era per lo meno di uno a quattro , così nella stessa ragione quadrupla fu la differenza della seconda colla prima. Fu diverso, e minore l' ingrassamento in su 'l colle , dove vi si sparse poca cenere, e per lo primo anno fu anche minore di quello aspettavasi il ricolto , cred' io per essere stato arato troppo tardi, sicchè non potè penetrarvi la pioggia d' inverno , e fecondar di buon' ora il terreno ; e quanto più dopo si anticipò il lavoro , tanto egli fu più utile; non ostante il fieno fu anche il primo anno più abbondante , e meglio nel secondo , e nel

ter-

terzo. Nello arare a questo modo il prato si cava la maggior parte del musco, ma non così facilmente i giunchi, le spine, i ginepri, le felci, e tanti altri cespugli radicati profondamente ne' vecchi prati e magri, che giova di sterpare innanz' il lavoro: dopo il quale vi cresce molto trifoglio, ed erba medica di fior giallo che prima non si vedevano. Chi desidera moltiplicare quest' erbe buone, ne può spargere il seme ne' canaletti aperti da' coltelli dello aratro; io le seminai nello Autunno dell' anno 1767., e ne' due scorsi è cresciuto assai bene sopra un colle che prima era magro e scarso di erba buona, perchè affogata da tante cattive, che prima vi allignavano, e dal musco che ne cuopriva quasi tutta la superfizie; e si può anche spargervi la polvere de' fenili. Su di questi colli arati e ingrassati con un pò di concime e di cenere si raddoppiò per lo meno il fieno, e si migliorò la qualità di esso; perchè la dove non si tagliò mai innanzi che una sola volta, e assai scarso nello Agosto, di presente si taglia nel Giugno e la seconda volta a mezzo Settembre, non mai però così abbondante, come la prima; e sempre il fieno è più sottile, e più grasso.

§. VI.

§. VI.

Ma il maggior vantaggio, che si possa recare a' prati in su i colli, e dapertutto, proverrà certamente dallo impedire il pascolo de' bestiami, e spezialmente nella Primavera, tempo in cui le prim' erbe che spuntano, vengono dapertutto tronche e calpestate, onde s' impedisce il loro aumento, e se ne ritarda la maturità. *A Piro Florente* usavano i Romani di proibire il pascolo (*a*) de' prati, e fra di noi dura per lo meno insino a Maggio, e poi si rinnova in Agosto. Ma chi fia, che voglia scavar grandi fosse, alzare lunghi argini, piantare siepi, arare, e ingrassare i prati, cose tutte che ricercano fatiche assai diligenti, non meno che grandissime spese, quando abbiano a durar tuttavia i tanti danni cagionati dal pessimo abuso di condur tutto l' anno al pascolo i bestiami, e negli stessi prati chiusi a riserva di quattro soli mesi, e in questi anche talora furtivamente, e fino ne' campi che sono a biada, e a vino? Qual cosa in fatti ci tocca di veder più frequente, che le messi pasciute e calpestate seccarsi immature, le giovani viti, i nuovi gelsi, e ogni altra sorta di alberi e morsi, e urtati affatto perire. Le siepi poi si veg-

(*a*) *M. Cato cap.* 159. *Varr. de re rust. lib.* 1. *cap.* 3.

veggono dapertutto sì mal concie, e distrutte, che di esse vi rimane appena qualche tronco smosso, e mal radicato. Quella stessa erba, che alla loro pastura servirebbe sufficientemente, in cotal modo anzi tempo, e senza niun prò si tronca, si distrugge, si sterpa. Io ne ho fatto la pruova, e la veggo tuttodì confermata, che dove non si pasce mai l'erba da' bestiami, si sega per lo meno il doppio fieno di quello si tagli ne' prati pasciuti, e in molti di questi si sega anche due volte; e se una sola volta si tagli, l'erba, che nasce di poi serve a tagliarsi giornalmente negli ultimi mesi della State, e nell' Autunno per darla verde, e solamente un pò impassita agli animali d' aratro nelle stalle. Che se ne' primi mesi si tiene a questo uso, in Settembre poi si sega, ma sempre più abbondante, che dove si pasce, perchè non si taglia mai, se non quando è cresciuta a dovere, nel qual tempo il taglio punto non le nuoce, anzi giova ch' ella non sia perfettamente matura, perchè ripulluli e meglio, e più presto; e sempre il taglio le nuocerà meno, che il morso. Ecco il modo facile di fecondare i nostri prati, e di accrescere il fieno; ma chi può praticarlo? Il sito di poche colline insieme unite, lontano fino a due miglia da' villaggi, e queste chiuse la più parte dalle siepi e spezialmente le piantate a vigna, dove non si è mai introdotta questa dannevole promiscuità di pascoli a motivo ap-

pun-

punto del lungo cammino necessario ad arrivarvi mi diede l' opportunità di fare alcune poche sperienze, che impossibili, o almeno assai difficili a farsi egli è altrove, dove ciascuno vuole avere il dominio autorizzato dalla pessima consuetudine di danneggiare l' altrui e di rendere infruttuosa ogni più utile fatica. Saria desiderabile, che il diritto di pascere, siccome ogni altro diritto, non si estendesse oltre i confini del proprio, e che fosse tolta affatto questa incomoda promiscuità, da cui non risulta che un vicendevole danno: cagione vera, e sola dell' abbandono de' prati, i quali mai non verranno coltivati, s' ella non sia tolta, e della scarsezza de' legni, che niuno avrà cura di piantare, fintantochè non vengono assicurati da' morsi, dagli urti, e dal calpestio de' bestiami. La sola provvidenza delle Pubbliche Sovrane Leggi può togliere un difetto, che sempre più si fa maggiore a danno della buona Agricoltura, e ne impedisce i progressi ch' ella faria certamente, mercè lo studio, e l' attenzione del Veneto Eccellentissimo Magistrato, di questa nostra Società, e di tanti Cittadini interessati pella pubblica felicità. Che se tutto, e tutto ad un tratto non può togliersi lo abuso per non cagionare qualche sconcerto nella privata economia di que' molti che non hanno ancora ben provveduto a' foraggi loro necessarj, saria da desiderarsi, ch' ella si ristringesse per ora almeno a privile-

vile-

vilegiare e afficurare tutti que' prati, che i proprietarj hanno cura di chiudere con foſſo, e con ricinto di ſiepe: il che impegneria moltiſſimi a ciò fare per lo particolare vantaggio, da cui deriverebbe in poco tempo l'abbondanza de' fieni, e la migliore ſuſſiſtenza di molti beſtiami, che la penuria, in cui ſiam di preſente, non ci permette di mantenere.

§. VII.

Agli armenti debbeſi recare da' bifolchi nelle proprie ſtalle la paſtura, i quali ſciolti dal nojoſo uffizio di cuſtodire quaſi l'intero giorno i fuggiaſchi vaganti animali, agio e tempo avrebbero baſtante a prepararla, e loro preſtare gli opportuni e neceſſarj ſervizj pur troppo traſcurati, come a cagion d'eſempio il trargli la polvere dal cuojo, ripolire ogni giorno le ſtalle, e ſcoparle più volte, mutare il fracido letto, e altre ſimili (*a*) diligenze, ſpezialmente dopo il lavoro, quando ſi ſtaccano dal giogo; il che da qualcheduni ſi pratica tuttavia, i di cui buoi, e cavalli allegri e graſſi ſi veggono ſaltellare per via, quando i ſucidi, e mal tenuti magri, e triſti ſen vanno. Sarebbero ſicuri da' loro ſaccheggi i campi ſeminati, e le nuove piantagioni, cui più dell'altre ſoggiaciono, e ſcevri altresì da' ladronecci degli ozio-

ſi

(*a*) *Coll. de re ruſt. cap.* 4.

si Pastori, che a nulla fare, o in giocando spendono le ore migliori, che meglio potrieno impiegarsi nel governo de' pingui armenti, e nel lavoro de' campi, i quali sarebbero più fecondi, se a loro prò si raccogliesse tutto quel letame, che oggidì si perde indarno in su i prati; e vi sarebbe il modo di letamare i prati stessi, il che di presente per la troppa scarsezza di esso non si può fare, ma che pur dee farsi volendo accrescere i fieni. Marco Catone (*a*) asserisce, che i Romani usavano d'impiegare la quarta parte del letame a fecondare i prati, che lo spargevano al Febbrajo in su 'l crescere della luna, (*b*) e che vi recavano il più fresco siccome il migliore al nutrimento dell'erbe. Oggidì poco si crede alla influenza della luna nemmeno su' i vegetabili; in oltre sappiamo, che il letame anche ben fracido e vecchio le feconda assai bene; io ne ho usato dell'uno, e dell'altro, nè vi ho potuto osservare una differenza essenziale, che ragionevolmente ci possa determinare più all'uno, che all'altro. E vero bensì che loro non nuoce nè manco il nuovo e fresco anche trasportato dalla stalla al prato, siccome i'ho fatto, e che non avendo letame vecchio a questo uso, si potrà sempre usarlo in su i prati, ma non mai

(*a*) *De re rust. cap.* 29.
(*b*) *Pall. lib.* 3. *t.* 1. *de re rust. Feb.*

mai per le viti e per le biade. Egli è poi agevole il concepire a quanti meno mali e disagi sarieno soggetti i nostri armenti, che i rigidi venti di primavera, i bollenti calori della state, e finalmente le piogge improvvise nelle aperte campagne e dagli abituri lontane sogliono loro cagionare; e ciò ch' è più, tolto il commerzio degli uni cogli altri, non saria nè sì frequente, nè cotanto irreparabile la comunicazione delle mortifere contagioni, le quali di presente noi vediamo pella infezione di pochi avventarsi a tutti quei che gli vanno dappresso, e con immenso danno privare in poco tempo la nostra Provincia della più parte de' buoi.

§. VIII.

Aggiugnesi altresì l' uso migliore cui si potrebbe impiegar quelle terre, (e molte ve ne ha anche oggidì) che incolte rimangono, e a' soli pascoli destinate, le quali di utili alberi piantate all' intorno, se piane, o mezzanamente elevate, feconde praterie; e se troppo ripide e dirupate, coperte di quelle piante che più loro si affanno, diverrebbono utili boschi. E quante colline non sono e dal pascerle di continuo, e dalle acque cui non mai si riparò, divenute così sterili e magre, che nemmeno servono al pascolo, non crescendovi, che le sole erbe cattive?

Nella parte umida e bassa, dove o per gli aperti canali scorrono le acque, o intorno i piccoli stagni ch' esse vi formano, allignano assai bene l'alno, il pioppo, ed il salice. Da cinque anni in poi io feci fare di queste piantagioni ne' siti umidi e bassi in quelle poche colline, dove non entrano mai bestiami, e quando prima questi non davano che sola erba paludosa a uso di sternere le stalle, sono di presente tutte boscaglie belle a vedersi, e assai utili, perchè si comincia già a tagliar molte legna a uso spezialmente delle giovani viti. Nella parte un pò più alta, e asciutta, ed anche nella sommità, quando non la si voglia riservare a prato, ch' è la migliore in su i colli mezzani, crescono assai bene l' orno, la quercia, e sopra tutti il castagno, che ne' magri terreni alligna meglio, che ne' grassi. Egli è facile il conoscere la qualità della terra, che ama il bosco, dagli spini ed arbusti che crescono spontaneamente; e vi son di que' colli, che nè segati, nè pasciuti senz' altro lavoro in poco tempo divengono tante boscaglie. Nonostante però è meglio coll' arte ajutar la natura, e dopo aver vangato e arato quel sito che si voglia piantare a bosco, porvi quegli alberi che meglio loro si affanno. Moltissime piante di castagno fatte trasportare da' monti della Schiavonia, e piantate su i miei colli hanno preso per la più parte, e crescono assai bene. Ma poichè poi e pel-

pella lontananza, e pel pericolo che corrono di seccarsi in quegli anni in cui la primavera sia asciutta, non può aversi quel numero di piante che abbisogna per una grande piantagione, io feci seminare le castagne in sito ben vangato, e non molto grasso per trasportare le piante di due o tre anni nel bosco: si seminarono dapprima anche nel bosco istesso, ma in qualche sito ve ne sono nati troppi che converrà cavarli, e in qualche altro troppo pochi e si dovrà rimpiazzarli; il perchè a bene ordinargli credo sia meglio di piantarli già grandicelli, che in tal modo si può meglio conservare la distanza, che loro conviensi. Tutti poi gli arbusti, e spezialmente gli spini sono utili al bosco, e però non si dee cavarli, ancorchè si lavori il terreno per piantare i castagni, o altra sorta di alberi, e sopra tutto è assai utile di piantare lungo i torrenti, e allato di quelle aperture che formarono le acque scendendo con precipizio: in cotal modo sempre più si assoda il terreno, che legato dal vincolo di tante radici osta alla loro forza, e ne modera il corso.

§. IX.

A migliorare poi i vecchj prati, sì montuosi che piani non vi è altro mezzo, che il divellerli, (*a*) es-

(*a*) *Coll. Lib.* 2. *de re rust. cap.* 18.

essendo ogn'un' altro inefficace, o almeno assai lento a sterpare il troppo musco, che cuopre tutta la loro superfizie, e le molt' erbe cattive che profondamente radicate, e dilatate sotterra impediscono l' aumento delle buone. Collumella ne insegna il vero modo (*a*) d' innovarli; ma sopra tutto il lavoro della terra vuolsi fare più volte a tempo asciutto collo aratro e colla erpice, e più che si pareggia la terra, e che si appiana, meglio riesce. Io ho veduto spezialmente in su i colli, senza spargervi alcun seme di erba, un' anno dopo il lavoro essere ottimo prato pieno di trifoglio, e di molte buone erbe spontaneamente nate e cresciute, e segarsi anche due volte; contuttociò ne' nuovi divelti io feci seminare l' avena col trifoglio, e nel secondo anno si ebbero due ricolti di fieno, che continuarono sempre dipoi. Appiana assai bene i nuovi prati un pesante rotolone di legno tirato da uno o più animali, che girando sopra due perni di ferro preme il terreno, lo scioglie, e meglio così lo adatta alle radici dell' erbe. Di questo instrumento usasi in Francia, e in molti altri luoghi anche pelle biade, e si rinnova in ogni mese il lavoro, purchè il terreno sia asciutto, o, il ch' è meglio, dopo leggera pioggia.

§. X.

(*a*) *Ibid. lib.* 2. *cap.* 18.

§. X.

Al comodo nutrimento degli armenti, che vuolsi tenere e pascere nelle proprie stalle e non altrove, richiedesi un'abbondante quantità di erbe; e questa si può avere facilmente da' prati artifiziali, che in maggior copia ne producono de' naturali, e le rinnovano più volte. Due o tre campi de' trenta, ed anche più che suole arare uno agricoltore, seminati di quell'erbe che meglio convengono alla sua terra, avrà sempre meglio pasciuti i suoi buoi, e ognora presti al lavoro, senz' aspettare che giungano mezzo stanchi dal lontano pascolo, donde sempre ritornano più famelici che non vi andarono: il che però s' intenda bastare per quella stagione, in cui si usa dell' erbe fresche, e supposto ch' egli sia mediocremente provveduto per quel tempo, in cui esse ci mancano, e servesi del fieno, il quale ancora si duplicherà chiudendo i prati e coltivandogli. Nè si creda già che togliendosi alle biade que' pochi campi, di cui v' ha d' uopo alla cultura dell' erbe, abbia a scemarsi il ricolto di esse, che piuttosto il vedremo crescere, qualora con più agio, e a tempi più opportuni, e più volte che ora non si può fare pella troppa quantità delle terre arate, si praticheranno i lavori, e che

ſi potrà e meglio concimarli, e più ſpeſſo (a). Queſta ſpezialmente, e (b) non già la vecchiezza degli ſtanchi terreni, è la cagione, per cui alle molte fatiche de' loro coltivatori sì male, e con tanta ſcarſezza corriſpondono molti campi, che nonoſtanti i lunghi e penoſi travagli molti agricoltori raccolgono a ſtento quanto baſta a provvedere a' loro più ſemplici, e naturali biſogni.

ſ. XI.

A tutte l'erbe, che ſervono per li foraggi, ſin da' tempi di Collumella ſi trova preferita la Medica, da' Franceſi detta *Luzerne*; e tra queſte egli annovera anche il Citiſo, pianta ora inuſitata. A queſta aggiugneſi il Trifoglio, e più che ogni altro foraggio ſtimaſi da' Franceſi il Lupinello, detto *Sainfoin*, cioè fieno ſano. Egli è bene di conoſcere la natura di ciaſcheduna prima d'imprendere la coltivazione per non errare nella ſcelta del terreno, in cui ſi ha a ſeminarle.

L'erba Medica ricerca un fondo temperato, graſſo inſieme e leggero, abbondante di tutti quei ſu-

chi

(a) *Coll. de re ruſt. lib. 2. cap. 11.*
(b) *Pall. de re ruſt. lib. 1. t. 6.*
(c) *Coll. de arb. lib. 2. cap. 11.*

chi (a) che le sono necessarj, siccome a pianta assai vegeta. Ogni tre anni si cuopre leggermente di letame o di cenere, e meglio di ogni cosa è il buon terriccio ch' essendo stato lungo tempo ammontato e penetrato dall' aria, sia pregno de' sali proprj alla fecondità (b). Chi ha delle grandi fosse, ove vadano a stagnare le acque correnti de' campi e delle pubbliche vie, si può con tal mezzo procurare un copioso ricolto. M. Duhamel ne' suoi elementi, il Despommiers, e molti altri insegnano a preparare la terra e spargere il seme, a sterpare l' erbe cattive che la danneggiano, a irrigarla e mieterla. Collumella dice, ch' ella (c) si conserva assai vegeta fino a dieci anni, e che si miete sei volte per anno; ma egli parla di terreni assai grassi e fecondi, mentrechè ne' nostri non si conserva certamente tanto tempo, nè si sega d' ordinario più di tre volte. Il Duhamel (d) poi pretende, che seminata per righe alla metà del Solco, renda assai più che a campo pieno, perchè meglio si cavano le altr' erbe, e le si può lavorare intorno la terra, e ricalzarla quando ne ha bisogno, e che si vedono a galla le radici. A

 que-

(a) *M. Varro de rt rust. lib.* 1. *cap.* 42.
(b) *S. Despommiers de l' art de s' enrichir cap.* 4.
(c) *Coll. ae re rust. lib.* 2. *cap.* 11.
(d) *Duhamel. Elem. Agric. Tom.* 2. *cap.* 2. *art.* 1.

questo modo seminata e lavorata io l' ho veduta certamente crescere più presto e più rigogliosa, che altrimenti. Ella si semina d' ordinario in Primavera (*a*), ma altresì ne' mesi di Giugno e Luglio, in cui se la terra sia profondamente volta, crescevi meno di erbe cattive, e si miete una volta nello stesso anno. Egli è anche meglio di farlo in questo tempo, in cui non corre rischio di perdersi, siccome in quella per lo freddo, e per li ghiacci. Quand' ella comincia a perire, si ara la terra, e si semina di Trifoglio o di biada, che vi riesce di poi a maraviglia, nè si rinnova la Medica, che dopo cinque o più anni; ed ella si secca facilmente restando sommersa dall' acqua, che vi duri lungo tempo. Essendo ella altresì danneggiata da ogni sorta di erba, che le si frammischia, non si dovrà seminare prima che con replicati lavori si sieno distrutte le altr' erbe, e che il terreno sia spolverizzato il più che si possa profondamente. Il perchè i nuovi divelti non si potranno mai seminare di Medica, se non avranno prodotto molte ricolte di grani, e dopo essere stati letamati; ma non si letamino mai, dice il Duhamel, nell' anno stesso che si semina la medica, ma il si faccia l' anno antecedente in seminando il grano, e nel terzo anno poi si farà assai bene ancora a innovare il letame. E poichè vi ha delle terre, ove non mai

ci

(*a*) *Duhamel. Elem. Agric. Tom.* 2. *cap.* 2. *art.* 2.

ci riesce di sterpare quell' erbe che la distruggono facilmente, siccome m' è toccato di provare più volte ne' terreni argillosi de' nostri colli, e che vuolsi molta fatica a cavarle; egli ne addita appunto il nuovo metodo di seminarla semplicemente per righe e non appieno, perchè ogni volta che tagliasi, la si possa solcare collo aratro, che facilmente sradica ogni altra erba, che sia cresciuta in questo tempo ne' piani laterali. Nel primo articolo del cap. 2. de' suoi Elementi egl' insegna brevemente il modo di praticare questa coltivazione. Alla Medica poi così coltivata giova ancora lo aratro a coltelli, che sfendendo la superfizie facilita il passaggio alle piogge, o all' acqua con cui s' irriga, ove il si possa fare. Un simil modo di coltivare la Medica non è nuovo, e leggesi ancora presso Collumella (*a*). Vi ha un' altra spezie di Medica nel nostro Friuli, la quale io ho veduto crescere assai alta ne' prati, che io ho fatti arare e coltivare. Questa è erba naturale, ne v' ha bisogno di seminarla, se non se in caso si voglia fare de' prati artifiziali; ella è di fior giallo a differenza dell' altra, che si coltiva ne' campi, i di cui fiori sono purpurei o violetti.

§. XII.

(*a*) *De re rust. lib.* 2. *cap.* 11.

§. XII.

Il Trifoglio ama il terreno forte, grasso, e un pò umido; egli si bonifica assai meglio della Medica ne' nostri colli per la maggior parte argillosi, e in tutte le campagne del basso Friuli; siccome quella meglio conviensi alle ghiajose e leggeri del medio e dell' alto. Egli non dura più che tre anni, e tre volte si taglia in ogni anno. Questo seme ricerca il terreno lavorato nello stesso modo, che si è detto della Medica, arato per lo meno tre volte, erpicato, e spolverizzato; di poi si cuopre con rastrello di legno. Questi foraggi usati verdi e freschi alimentano assai bene, e ingrassano ogni spezie di gregge, ma affieniti diventano duri, e molto riscaldano i bestiami, dandogliene in copia. Questo difetto però si toglie mischiandogli colla paglia, cui comunicano gradevole odore, e i cavalli molto appetiscono questa mistura.

Vi sono ancora delle piante annuali, che servono a' foraggi de' bestiami, siccome la Segala, il grano Turco, i Piselli, la Veccia, e molte altre piante leguminose, che si tagliano verdi; e di queste parla diffusamente il Duhamel, (*a*) ove tratta de' prati artifiziali. Delle ghiande, delle paglie, e delle fron-

di

(*a*) *Elem. Agric. Tom. 2. lib. 9.*

di, che si usano pelle greggi, ci ha lasciato esatta notizia M. Catone (*a*). A quelli si può aggiugnere le foglie de' gelsi, le patate, e le rape (*b*).

§. XIII.

Il Lupinello o *Sainfoin* secondo le sperienze del Duhamel, e del Despommiers (*c*) si bonifica in ogni terreno sì umido che secco, leggero o forte, magro o grasso ch' egli sia, ed anche nello sterile ed incolto: il perchè da essi è considerato il tesoro dell' Agricoltura, e la ricchezza di que', che imprendono a coltivarlo. Sucoso non meno secco che verde dà in ogni tempo, essi dicono, e ottimo e abbondante foraggio; si semina a modo della medica e del trifoglio, nè si sotterra molto, e si usa per seminare del grano nuovo, com'è meglio fare di qualunque seme, non essendo il vecchio così atto alla vegetazione (*d*): Egli conservasi lungo tempo nelle terre che non sono assai calde, non mai però oltre i sette anni: egli distrugge tutte l' erbe cattive, e fer-

(*a*) *de re rust. cap.* 54.
(*b*) *Robert Biling de la cult. des carrotes, & de leur grande utilite pour la nourriture, & les engrais des bestiaux.*
(*c*) *De l' art de s' enrichir cap.* 6.
(*d*) *M. Varro lib.* 2. *cap.* 40. *de re rust.*

fertilizza i terreni più sterili, di modo che di poi non solamente Segala, e Avena producono, ma bello, e abbondante Frumento; e se invece de' grani, quand' egli comincia a perire, si semini la medica o il Trifoglio sin tanto che la terra sia fornita nuovamente de' sali proprj al *Sainfoin*, vi si avrà senza interruzione degli ottimi, e abbondanti foraggi. Questi, e molti altri sono i grandi vantaggi descritti da' più volte citati Autori, e da molti altri. Egli è coltivato in Italia anche da' Toscani, ne' di cui terreni egli alligna assai bene. Questa pianta per lo addietro a noi ignota fu introdotta, non ha molto, anche nel Friuli, e da parecchi seminata e coltivata diligentemente. Il Vignajuolo Toscano pratico coltivatore di questa pianta, e che attestava esser ella appunto e pella qualità, e pella abbondanza il migliore foraggio, la seminò ne' miei campi piani, ed anche in su i colli. Si pose nel piano in terreno grasso, leggero, e ghiajoso, che prima era stato sempre coltivato a biada, e dove perciò non vi dovea esser copiosa semenza di altr' erbe; nel colle poi si seminò e nella terra tenace e nella sabbionosa e sciolta: ma dapertutto ella nacque assai rada, poco crebbe, e fu sempre assai scarso il ricolto. Si credè il primo anno, che ciò avesse potuto derivare dal seme o troppo vecchio, o non ben maturo; il perchè si raccolse il seme di poi già secco, e quando da sè incomincia-

ciava a cadere, e con questo si seminò nuovamente. La coltivazione insegnata dal Duhamel pella Medica, cioè per righe o solchi, io praticai anche per lo *Sainfoin*, e il feci lavorare allato, siccome quella, ma in niun modo si potè adattarlo alle nostre terre, e al nostro aere: non saprei dire se troppo freddo nella Primavera, o troppo secco nella State per un' erba ch' è assai dilicata. Egli è ben vero, che a cagione de' molti lavori divenne ottimo prato, dove si seminò il *Sainfoin*, e che vi crebbe assai Trifoglio nato spontaneamente, e in maggior quantità che non fu il *Sainfoin* seminato, il quale anche di presente si taglia due volte l' anno. Lo stesso che a me, è accaduto a molti altri che ne impresero la coltivazione. Ecco ciò, che noi possiamo dire fondatamente intorno il *Sainfoin*.

Queste mie poche memorie, frutto del breve studio di quest' Arte, e di quelle sperienze, ch' io potei fare dacchè la praticai, a voi presento, virtuosi Socj, cui mi tornerà sempre a grado, e a favore di servire, seguendo que' molti, i quali meglio ch' io non so fare, soddisfanno alle vostre premure, e più utili mezzi ritrovano tuttodì, ond' emendare i difetti della nostra Agricoltura, e giovare alla pubblica e privata felicità.

IL FINE.

TA-

TAVOLA

DELLE MATERIE

PARTE PRIMA.

PAR-

PARTE SECONDA.